LOIR & CHER le mag

HORS-SÉRIE ÉTÉ 2013

Le **VOYAGE** *continue...*

CHEMINS *de traverse*

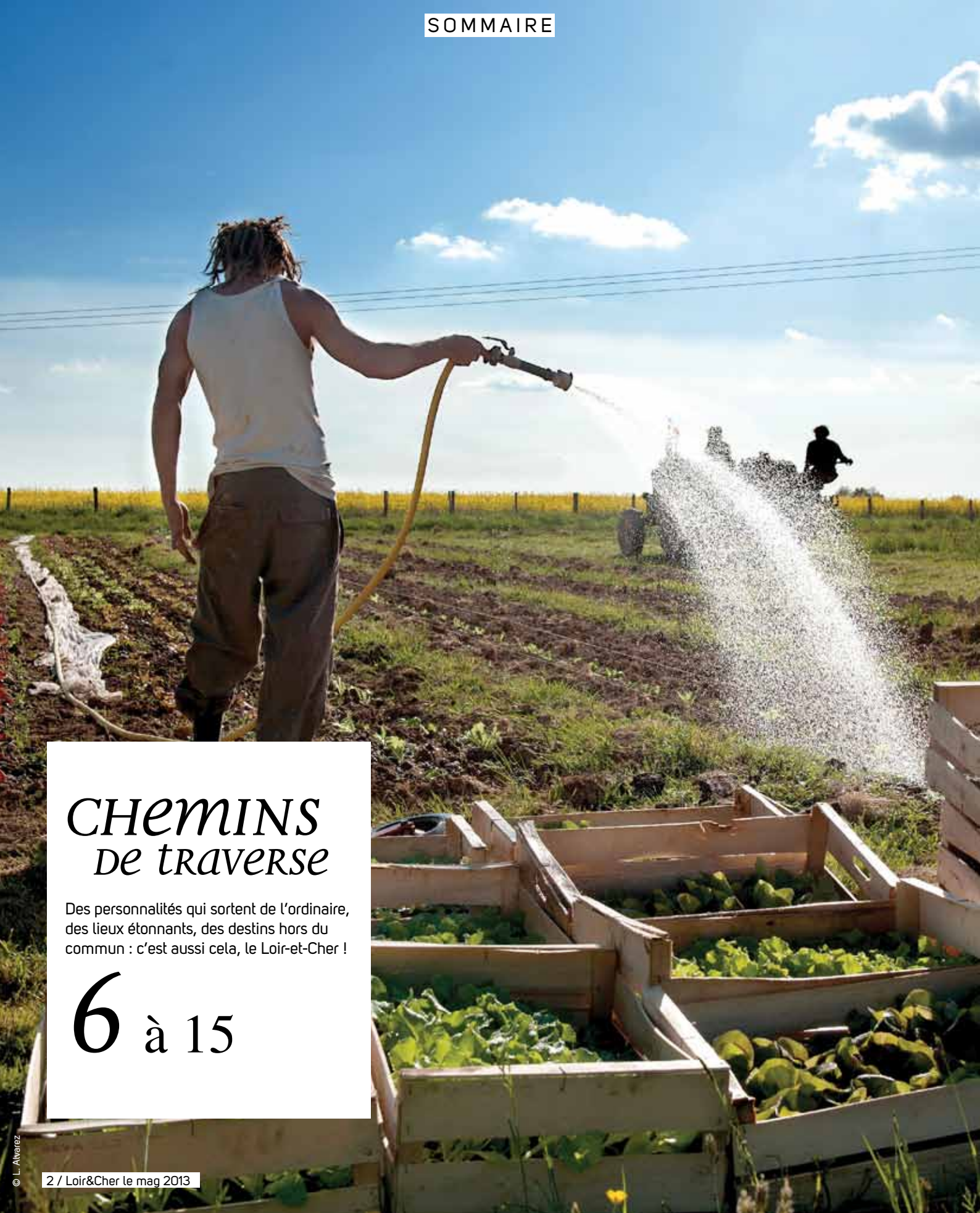
DÉTOURS *mystérieux*

VOIES *authentiques*

au grand **AIR**

LA CARTE *des délices*

LOIR-ET-CHER
CONSEIL GÉNÉRAL



CHEMINS DE TRAVERSE

Des personnalités qui sortent de l'ordinaire, des lieux étonnants, des destins hors du commun : c'est aussi cela, le Loir-et-Cher !

6 à 15

© L. Alvarez

VOIES AUTHENTIQUES

Métiers d'antan, patrimoine singulier, personnages et lieux qui traversent les siècles, le Loir-et-Cher révèle là toute son authenticité.

DÉTOURS MYSTÉRIEUX

Univers fantastique, voyage dans les étoiles, vestiges du passé..., une autre facette du département à découvrir.

AU GRAND AIR

Baignades en bord du Cher, flâneries sur les rives de la Loire, balades à dos d'âne ou sur les greens... On respire en Loir-et-Cher !

LA CARTE DES DÉLICES

Parcours surprenants, décor bohème ou raffiné, le voyage peut s'achever autour d'une bonne table...

Ce magazine est disponible en version numérique : audiodescription, poursuites de lecture, galeries photos..., sur www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag

// Loir&Cher info le mag, le magazine du Conseil général de Loir-et-Cher // Directeur de la publication : Maurice Leroy, président du Conseil général **// Codirecteur de la publication :** Patrice Martin-Lalande, 1er Vice-Président du Conseil général **// Hôtel du Département** – Place de la République – 41020 Blois Cedex // 02 54 58 41 41 – Fax : 02 54 58 42 13 **// Directeur de la communication** : Guillaume Néron Bancel **// Rédacteur en chef :** William Chancerelle **// Secrétaire générale de la rédaction :** Anne Sarazin **// Directrice artistique :** Sibyll' Boisseau **// Rédaction :** Monique Buron, William Chancerelle, Annette Fluneau, Frédérique Monnier, Richard Ode, Émilie Rencien, Anne Sarazin, Jean-Luc Vezon **// Reportages photos :** Laurent Alvarez, Aurélien Charron, Nicolas Derré, Marianne Lartigue, Ludovic Letot, Patrice Mollet **// Ont collaboré à ce numéro :** Gwladys Barais, Sibyll' Boisseau, Stéphanie Charpentier, Florence Doucet, Dorothée Jouniaux, Martine Hurault, Marianne Lartigue, Paul-Andréa Large et Élodie Péan **// Création graphique – Exécution – Photogravure :** Scoop Communication – 585, rue de la Juine – 45160 Olivet **// Impression :** imprimerie Imaye Graphic – Laval (53) **// Tirage en 180 000 exemplaires** – ISSN 12610088 **// Dépôt légal :** juin 2013 **// Pour contacter la rédaction,** merci d'écrire à william.chancerelle@cg41.fr et à anne.sarazin@cg41.fr

Photo de couverture : Ludovic Letot
// Imprimé sur du papier recyclé

Papier recyclé

PARTENAIRE DE L'ÉVÈNEMENT

© N. Derré

maurice Leroy
Ancien Ministre
Député de Loir-et-Cher
Président du Conseil général

Courriel : maurice.leroy@cg41.fr
Twitter : @MauriceLeroy

Le voyage continue

Authentique, singulier, mystérieux, délicieux..., autant de mots pour qualifier notre Loir-et-Cher. C'est cette diversité que le numéro estival de *Loir&Cher info* vous invite à découvrir au gré des rencontres et des coups de cœur de ceux qui racontent le mieux le département : les Loir-et-Chériens eux-mêmes ! Des artistes, des artisans, des paysans, des férus d'astronomie, des chefs, des femmes et des hommes aux talents et aux inspirations aussi multiples que complémentaires. Chacune et chacun, à sa manière, écrit l'histoire du territoire et contribue à lui donner cet équilibre propice au bien-être.

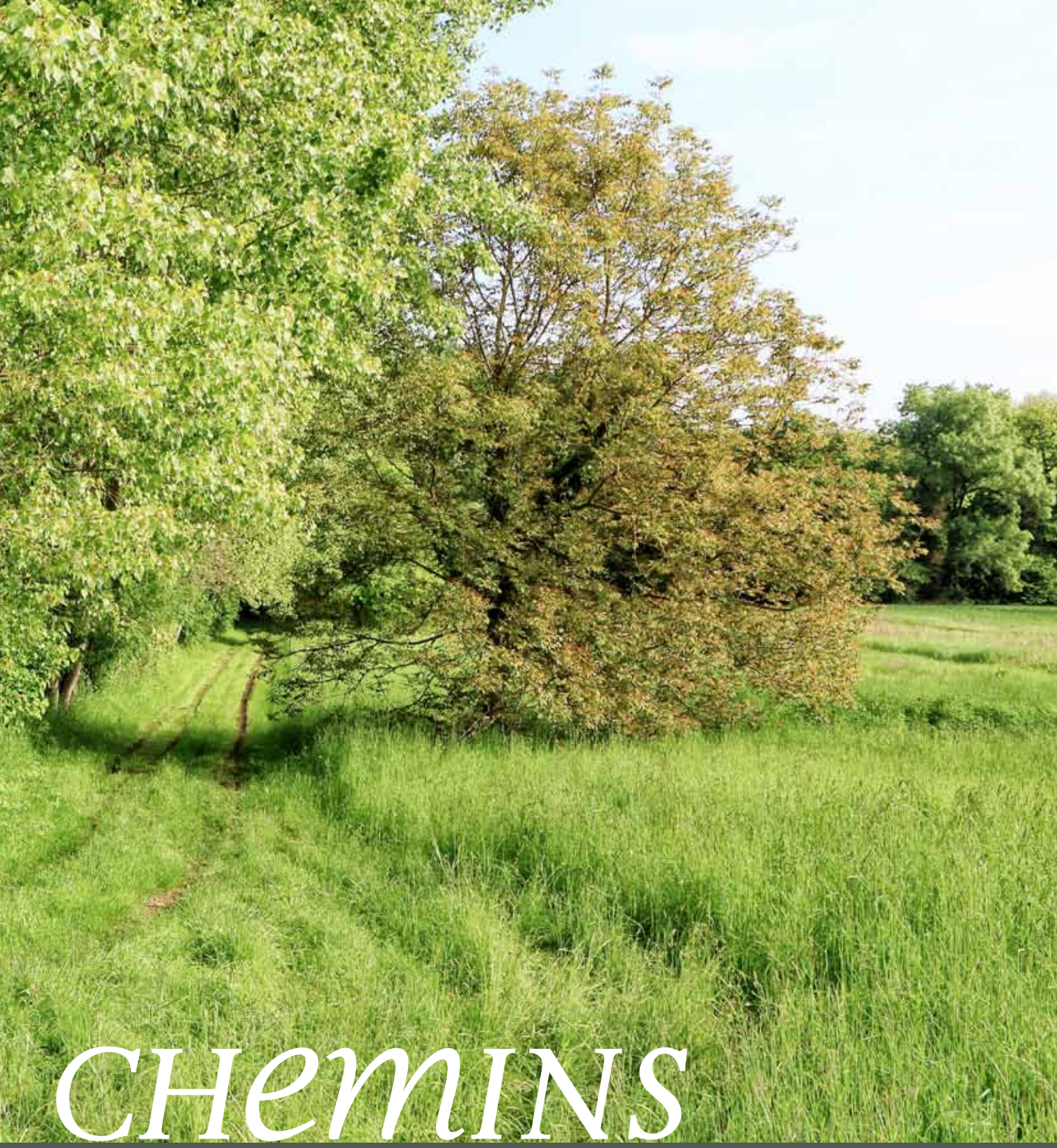
> « *Des talents multiples et complémentaires.* »

La démarche de concertation publique *Loir-et-Cher 2020* a ouvert la parole au plus grand nombre pour imaginer et bâtir ensemble l'avenir du département. Elle a aussi permis de mesurer l'extraordinaire attachement des Loir-et-Chériens pour leur territoire et ses terroirs : collines du Perche vendômois, étangs et forêts de Sologne, douceurs de la vallée du Cher, majesté du Val de Loire, authenticité beauceronne, sont une véritable invitation au voyage. Un voyage que je vous invite à partager tout au long de ce numéro, à la rencontre de ces lieux et de ces gens qui, touchants, étonnants, passionnants, sont à l'image de ce Loir-et-Cher que nous aimons tant.

Bel été en Loir-et-Cher !

© N. Derré

Le Loir-et-Cher autrement, secret, différent. C'est dans ces pages qu'il va se révéler, vous montrer d'autres facettes, d'autres visages, hors des sentiers connus. Qu'ils soient artistes, fermiers, qu'ils sillonnent le département, le valorisent, le poétisent, le fassent découvrir, chacun, à sa façon, en est le meilleur ambassadeur. Bienvenue en Loir-et-Cher.



Chemins de traverse

LUNAY

BELLE *de scène*

Maïana Rosier arrive, lumineuse, à la terrasse d'un café vendômois. Elle dégage une présence forte, teintée d'énergie positive. Depuis 2001, elle vit dans le département, installée désormais à Lunay. « *Avec une carrière d'artiste, c'était difficile de quitter Paris, mais je l'ai fait pour ma famille* », dit-elle. Après avoir grandi en région parisienne, elle devient danseuse et chanteuse à 18 ans, au sein de la troupe *Black Sugar*, parrainée par le couturier Paco Rabanne. Elle fait des performances en discothèque, avec un spectacle réinventé chaque soir. « *J'ai vécu dans un tourbillon mais c'était trop superficiel. À 7 ans déjà, je voulais devenir psychanalyste.* » Pour maîtriser une « *énergie débordante* », elle s'initie au taekwondo, un art martial coréen, dont elle devient ceinture noire en 1994.

CRÉATION TOUS AZIMUTS

Comme choriste, elle participe souvent à des enregistrements d'albums. Exemples ? *Tombé du ciel* de Jacques Higelin, *Wax* d'Indochine ou *C'est dans l'air* de Mylène Farmer. Elle a fait aussi « *de gros concerts en chorale gospel, ceux de Céline Dion, Mariah Carey...* » À l'heure actuelle, Maïana, chanteuse et chef de chœur, fait du « *coaching de scène pour des artistes en voie de professionnalisation* ». Elle dirige et écrit des arrangements vocaux pour plusieurs chorales : *Orange Blues* à Vendôme, *Euphonia* à Saint-Martin-des-Bois, *Ô les Chœurs* à La Ville-aux-Clercs et celle de l'école de musique de Savigny-sur-Braye. Fan de gospel, elle compose et chante du sur-mesure pour des mariages : « *Je me dis que je fais un beau métier ces jours-là.* » Son souhait aujourd'hui ? Ouvrir un atelier de création de comédie musicale pour adolescents et jeunes adultes, amateurs et professionnels. Elle vient de fonder le groupe *Wonder Mama*. Là, elle propose des rythmiques *world* aux standards de jazz et compose des « *néo-spirituals* ». Son truc, c'est le *live*. « *J'ai envie de déchirer la scène : là, on devient un super-héros. Je veux amener de la beauté et du bonheur au public.* »

Anne Sarazin

En savoir plus
Tél. 06 72 38 40 07
et maiana999@orange.fr

© Photos : M. Lartigue

Retrouvez Maïana Rosier sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

« J'adore transmettre. Ça rejoint l'art-thérapie, ce que je voulais faire au départ. »

La chorale* Orange Blues, *en concert à Vendôme.

Coup de cœur

« Je suis la coach de Rodolphe Respaud, un artiste qui gagne à être connu pour sa voix extraordinaire et pour l'originalité de ses créations mêlant musique africaine, rock et chansons à texte. »

© Photos : L. Alvarez

DU CÔTÉ DE SARGÉ-SUR-BRAYE

AU PAYS *DU ROUSSARD*

La couleur ocre règne en maître dans la carrière de la Mutte.

Si vous souhaitez partir en balade à pied, à vélo ou en voiture, rien de mieux que le circuit du Pays du roussard, au nord du département. Situés en Perche vendômois, dans le canton de Mondoubleau, ces quelques arpents abritent un matériau peu fréquent, le grès roussard. Celui-ci a été utilisé dans de nombreuses constructions typiques du Perche, leur donnant une apparence facilement reconnaissable. Pour tout apprendre sur le sujet, rendez-vous en l'église Saint-Martin de Sargé-sur-Braye avec l'exposition permanente *Au Pays du roussard*, réalisée par Perche nature. Ceux qui veulent prolonger la balade peuvent aller à la carrière de la Mutte, à Sargé-sur-Braye – où sont visibles les sables qui ont donné le roussard. Une visite du château des Radrets, lieu incontournable, est aussi conseillée aux beaux jours. Pour finir en beauté, un crochet par la forteresse de Mondoubleau, bâtie entièrement en roussard, est plus que recommandé !

A. S.

En savoir plus

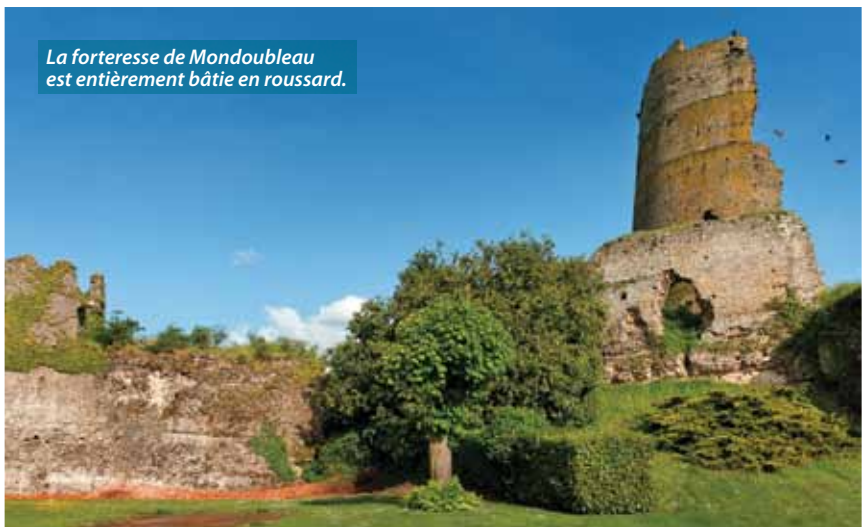
Brochure et circuit *Au Pays du roussard* réalisés par **Perche nature**
tél. 02 54 80 11 05 – www.perchenature.fr

Église Saint-Martin – Visite tous les jours de Pâques à la Toussaint, 9 h-18 h (sinon, demander les clés à M. Boulleaux, rue Saint-Martin, ou à la mairie).

Château des Radrets
Visite tous les jours en juillet-août sauf le mercredi (14 h-20 h) et les trois premiers week-ends de septembre (14 h-20 h). Tarif : 6 € et 4 € (réduit).
www.chateau-des-radrets.com

À Sargé-sur-Braye, une exposition incontournable se tient en l'église Saint-Martin.

La forteresse de Mondoubleau est entièrement bâtie en roussard.



À Thenay, dans un parc de cinq hectares, c'est l'ambiance western.

© Photos : N. Derré

THENAY

ÉVASION *garantie*

Gérard Letailleur, ici en famille, a ouvert le domaine des Anges en 2000.

Au domaine des Anges, des touristes venus du Calvados sont enchantés. Ils ont passé la nuit dans un tipi indien et racontent : « *C'est champêtre. On n'entend que les grenouilles et les petits oiseaux. Nos enfants ont adoré !* » Direction la salle du petit déjeuner. Dans une ambiance simple et conviviale, Gérard Letailleur sert un café, renseigne sur les curiosités alentour. Il gère ce site d'hébergement insolite, où l'on dort dans un tipi, une roulotte ou un chariot western. « *Nous pouvons accueillir vingt personnes. Ça reste à taille humaine.* » Originaire de Normandie, Gérard a changé de vie après un licenciement économique : « *On a redémarré de zéro.* » Son épouse Laurence, fan de danse country, est salariée dans une entreprise blésoise et lui donne un coup de main pour la gestion. En pleine nature, dans un espace de cinq hectares agrémenté de plusieurs étangs et d'un cours d'eau, les aménagements du domaine célèbrent le Far West américain. Dès l'entrée, le saloon fait office d'accueil. On y trouve aussi une petite cuisine et on peut s'y réfugier, en cas de mauvais temps, pour savourer des grillades au barbecue. Envie d'un séjour romantique à deux ? On choisit une petite roulotte irlandaise en bois, pleine de charme. En famille, on adopte « Louisiane », la grande roulotte équipée pour cinq personnes. Les tipis sont parfaits pour jouer aux Indiens : « *Quand il fait beau, on peut ouvrir et voir les étoiles de son lit* », précise Gérard. Plus rustique, mais si pittoresque, le chariot western comblera ceux qui se sentent une âme de pionnier. Dépaysement garanti !

Monique Buron

En savoir plus

33, route de Phages
Ouvert du 1er avril au 30 octobre
De 60 à 90 € la nuit, petit déjeuner compris – Étape équestre
Tél. 02 54 32 47 73
www.roulottes-chateaux-loire.com

Coup de cœur

« Le château de Fougères-sur-Bièvre pour son charme et sa simplicité. »

Depuis près de dix ans, Jean Poitevin arpente la France avec Mario.

© Photos : N. Derré

THÉSÉE

Coup de cœur

« Ma rencontre avec le touraine chenonceaux. La cuvée "La Long Bec", de Luc Poullain à Angé (domaine des Échardières), est d'une grande intensité aromatique, ample et puissante à la fois. »

DUO *solidaire*

Jean Poitevin, 66 ans, vit à Thésée. Mario, 13 ans, vient du Poitou. « *Quand on marche ensemble, c'est Mario la star*, sourit Jean. Il *fait rêver les enfants et rappelle aux anciens la France paysanne.* » Mais qui est Mario ? « *Mon mulet ! 675 kg, 1,67 m au garrot, du caractère, mais un bon fond. C'est un compagnon vaillant.* » Depuis une dizaine d'années, Jean sillonne la France avec Mario, dans de longues randonnées. « *On se parle ou je chante, il aime bien.* » En 2012, ils ont, entre autres, relié le Zooparc de Beauval à l'Institut Gustave-Roussy de Villejuif (94). « *Je voulais donner du sens à mes voyages. Je marche pour L'Étoile de Martin, une association qui lutte contre les cancers de l'enfant. Mario attire la sympathie et facilite les contacts. Je peux faire passer des informations.* » L'Étoile de Martin, basée à Paris, finance deux postes de chercheurs et participe à l'amélioration du quotidien des petits patients. « *95 % des fonds recueillis vont à la recherche et aux malades* », précise Jean. Son envie d'être utile, il l'a aussi concrétisée dans son métier. « *J'ai commencé par m'occuper de jeunes délinquants.* » Quand il prend la direction de l'institut médico-éducatif à Mareuil-sur-Cher, il découvre un tout autre univers. « *L'établissement accueille des enfants handicapés mentaux profonds. Le travail était dur mais passionnant.* » Ses projets ? « *En septembre, une randonnée est prévue en Gironde.* » Pour L'Étoile de Martin, bien sûr !

M. B.

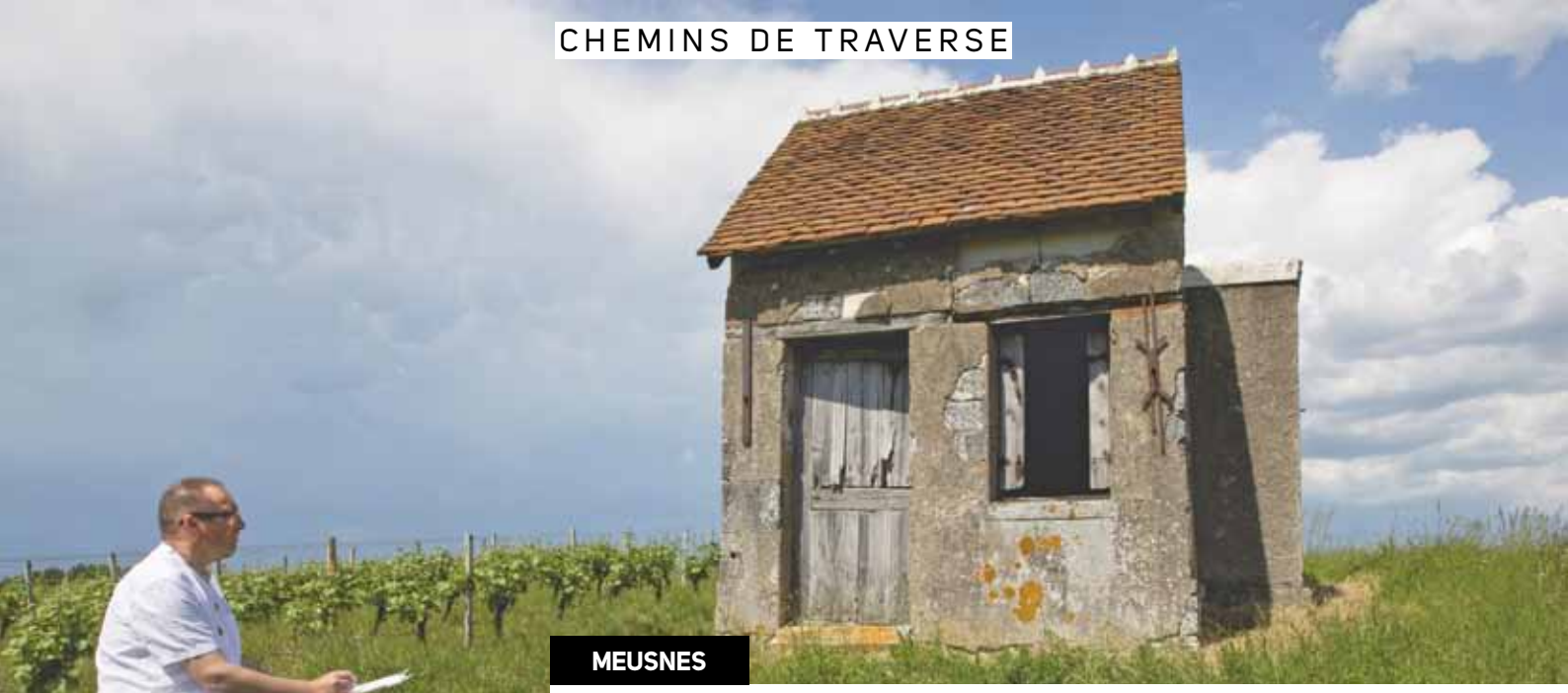
En savoir plus

http://randomulet.over-blog.com
www.letoiledemartin.org

Une bonne cause

Toutes les occasions sont bonnes pour soutenir L'Étoile de Martin. En quelques clics, vous pouvez lancer une collecte et mobiliser votre entourage pour cette cause. Rendez-vous sur www.alvarum.com/etoiledemartin.

Mario, mulet du Poitou, est né d'une jument et d'un âne.



MEUSNES

SYMPHONIE *sur toile*

En guise d'accueil, dans sa maison à Meusnes, Emmanuel Blot place un CD dans le lecteur. La *7e Symphonie* d'Anton Bruckner, dirigée par le Roumain Sergiu Celibidache, envahit l'espace. Emmanuel ferme les yeux : « *Ce ne sont plus des notes, c'est de la magie.* » Quand il se raconte, il est drôle, chaleureux, et parle avec modestie de chance et de rencontres. Celle avec le chef roumain a bouleversé sa vie. Au début des années 1990, Emmanuel étudie le dessin et la peinture à l'École d'Étampes (Essonne), commence à exposer, gagne des prix. Par curiosité, il participe avec son frère guitariste à des séminaires avec Celibidache : « *On décortiquait les partitions.* » Le maître, alors chef de l'Orchestre philharmonique de Munich, prend « *le petit Français* » sous son aile et lui ouvre les yeux « *sur les parallèles entre la construction d'une œuvre musicale et celle d'un tableau* ».

Pour Emmanuel, c'est une révélation : « *Par ma formation classique, je pensais surtout à faire "ressemblant". Mais il est essentiel que les éléments du tableau "sonnent" bien ensemble.* » À 45 ans, il travaille sur la couleur dans des œuvres abstraites, encouragé par l'artiste chinois Zao Wou-ki, dès 2003. Mais, le plus souvent, il peint ou dessine en extérieur les paysages de la vallée du Cher qu'il affectionne. Professeur d'arts plastiques, il a quitté la capitale pour exercer son métier au collège de Contres, il y a sept ans. En novembre, on pourra admirer soixante de ses dessins à la plume dans la galerie parisienne *Jane Roberts Fine Arts*. Une nouvelle reconnaissance de son talent.

Monique Buron

Emmanuel Blot aime peindre les maisons de vigne, typiques de la vallée du Cher.

© P. Mollet

Coup de cœur

« Les balades à Châtillon-sur-Cher à la confluence du Fouzon et du Cher. »

À vos pinceaux

Emmanuel Blot anime des stages ouverts à tous : peintures, dessins, aquarelles. Trois jours, 180 €.
Les prochains ? Du 12 au 14 juillet à Selles-sur-Cher et du 19 au 21 juillet à Mareuil-sur-Cher.

Tél. 02 54 71 84 22
www.stages-dessin-peinture.fr

En savoir plus

Prochaine exposition :
du 29 juin au 7 juillet,
chapelle Saint-Lazare
à Noyers-sur-Cher (15 h-19 h)
Entrée libre
www.noyers-sur-cher.com/vie-culturelle.html
www.janerobertsfinearts.com

Devant la ferme du Petit Pont à Azé, chacun reconnaît : « Le collectif, c'est plus simple. »

© L. Alvarez

AZÉ

LE BIO *PUISSANCE 4*

Coup de cœur

Anthony et Julien : *« L'installation de Vincent Prudhomme, Aurélia Durand et Raphaël Bourigault, à Chauvigny-du-Perche. »*
David : *« Les Rockomotives et l'animation culturelle de Vendôme. »*
Élise : *« Le 1er septembre, nous organisons un concert avec Bow Low et Ropoporose à la ferme de Gorgeat. »*

Dès 7 h 30, le hangar en bois de la ferme du Petit Pont s'anime en musique, tendance rock : Élise Guellier fait ses fromages. Ses chèvres, arrivées à la mi-décembre, portent toutes un nom : Houmous, H1 N1, etc. « *J'ai commencé la production fin mars* », dit-elle. Résultat ? 88 fromages confectionnés chaque jour. Plus loin, dans la cour, les garçons du collectif s'activent. Chacun a sa spécialité : David Bisson s'occupe des plantes aromatiques, Anthony Sol s'intéresse aux arbres fruitiers et Julien Porcq est le « pro » du maraîchage. En novembre 2011, tous s'installent sous la bannière EARL ferme du Petit Pont. Ils se font aussi appeler Groupement des quatre ou G4, avec le label Nature et Progrès. « *Pour s'opposer au G20 et au G8,* s'amuse David. *Notre philosophie ? L'écologie profonde, le travail dehors, le bien-vivre.* » Élise complète : « *On est quatre patrons mais on se considère comme salariés de nous-mêmes.* » Pour les rencontrer, c'est simple. Tous les mercredis, ils tiennent un stand au marché bio de Vendôme, parc Ronsard. « *On adore le contact avec les clients.* » Le samedi matin, direction Montoire-sur-le-Loir : là, seuls les fruits et légumes sont en vente car des fromagers amis sont présents. Le G4 fournit en légumes l'école de Lunay et celle d'Azé. Depuis peu, à l'épicerie du village, une pancarte annonce : « *Les fromages d'Azé sont arrivés !* » Très actif, le collectif a créé l'association « Appel d'air » et réalisé, fin août 2012, un festival du même nom. Objet de l'événement ? « *Amener la culture dans le monde rural, dans le respect de l'environnement* », précise David. La prochaine édition est prévue en 2014. En attendant, et depuis peu, les consommateurs peuvent venir acheter leurs produits à la ferme, le vendredi de 17 h à 19 h. Élise reconnaît : « *Avec les scandales alimentaires, les personnes s'intéressent encore plus à ce qui se passe près de chez eux.* » Tant mieux.

Anne Sarazin

En savoir plus

Tél. 06 06 89 17 89 (David)
et 06 27 20 35 18 (Élise)
groupementdes4@hotmail.fr

Retrouvez le G4 sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

© É. Sander

Un coup de cœur 2013 : l'archipel japonais de Shodo Suzuki.

CHAUMONT-SUR-LOIRE

LA DAME *des fleurs*

© M. Lartigue

Chantal Colleu-Dumond dirige le domaine régional de Chaumont-sur-Loire depuis 2007.

Chaumont a la saveur d'une longue amitié, immuable et sans cesse renouvelée. Ici, l'art contemporain se mêle à la nature pour faire naître l'harmonie dans le moindre détail. C'est sous la belle glycine blanche que Chantal Colleu-Dumond nous parle de son amour pour le domaine qu'elle dirige depuis 2007. Chaumont, c'est d'abord un château emblématique dont la vue sur la Loire n'a pas d'équivalent. Ce sont aussi des écuries et un parc exceptionnels. C'est surtout, depuis vingt-deux ans, un Festival des jardins qui attire les visiteurs du monde entier. Cette année encore, 30 jardins rivalisent d'inventivité et de poésie pour éblouir les dizaines de milliers de visiteurs attendus. Ce succès, Chantal Colleu-Dumond le justifie par le travail inlassable de ses équipes, par l'exigence d'une programmation dans laquelle elle s'investit totalement, elle qui a publié un très bel ouvrage *Jardin contemporain, mode d'emploi* (éd. Flammarion). L'autre clé, c'est le public, bien sûr. Un public vis-à-vis duquel « *le domaine, un lieu public, se doit de donner l'exemple* ». Irréprochable, le domaine fait tout pour l'être, notamment sur l'approche environnementale. Dernier exemple en date, l'utilisation des troncs d'arbres qu'il a fallu couper. Ces derniers sont devenus des bancs, conçus par le designer Patrick Jouin.

ORDRE ET BEAUTÉ…

Quand on l'interroge sur ses choix et la diversité des champs explorés par le domaine, Chantal Colleu-Dumond évoque le goût des voyages et la curiosité sans bornes que ses années de diplomate à l'étranger lui ont laissés. Ce qui attire cette femme de lettres et d'art, c'est d'abord « *une certaine organisation de l'espace, un ordonnancement, la netteté générale* » qui président à tous ses choix. Aussi, ce n'est pas un hasard si tant de grands paysagistes asiatiques se retrouvent ici et que, parmi ses coups de cœur de l'année, on compte le jardin chinois de Kongjian Yu et l'archipel japonais de Shodo Suzuki. À l'heure de conclure, la « dame des fleurs » résume avec élégance : « *Quand on considère les gens, cela touche leur âme. Dans ce monde, c'est le secret de la vie.* » Une leçon qu'elle a faite reine dans cet îlot de beauté.

William Chancerelle

En savoir plus

www.domaine-chaumont.fr

BLOIS

ARTISTE *mutine*

© N. Derré

À peine passe-t-elle la porte de ce café blésois que sa grâce, sa fraîcheur et ses yeux pétillants séduisent. Laura Desprein chantonne et sourit, souvent. Originaire de Poitiers, elle arrive en septembre 2011 à Blois pour créer le département théâtre du conservatoire. « *Ma mission : monter trois cycles d'enseignement.* » Ses cours s'adressent aux enfants dès 10 ans et aux adultes « *jusqu'au dernier souffle* », plaisante-t-elle. De ses 60 élèves, elle dit : « *Les ados apportent leur énergie, les adultes leur concentration.* » Au-delà de ce rôle d'enseignante, sa vie professionnelle est riche. Elle s'articule autour du théâtre, du chant, de l'écriture. D'ailleurs, elle a étudié la littérature en classes préparatoires, puis à l'université. « *À la fac, je me faisais de l'argent de poche en chantant le samedi. Mais j'ai commencé le théâtre avant, à 15 ans.* » Pour s'initier à cet art, elle entre à l'École nationale de la comédie de Saint-Étienne (42). Mais Lyon, la voisine, l'attire. « *J'ai monté ma première compagnie de théâtre musical à la fin des années 1990, ça se faisait peu alors.* » Définition de son métier ? « *Ça dépend des moments. J'écris tous les spectacles de ma compagnie, et je publie des livres aussi. Il y a des périodes où je joue mes pièces et d'autres où je suis comédienne et chanteuse pour d'autres créateurs.* » Et le cinéma dans tout ça ? « *Je n'ai pas envie d'en faire, c'est moins magique quand on le vit de l'intérieur. Je suis une artiste de scène, je m'y suis sentie tout de suite bien.* » Côté auteurs, elle aime « *le réalisme magique de Gabriel Garcia Marquez ou celui de Haruki Murakami* ». Des projets, Laura en a toujours sur le feu. « *Je vais me poser, réfléchir à de nouvelles créations. À terme, j'aimerais monter un groupe de musique, travailler sur des ambiances sonores.* » Elle qui « *adore se promener dans les villes* » ajoute : « *Ma vie, c'est une sorte de flânerie besogneuse.* »

Anne Sarazin

En savoir plus

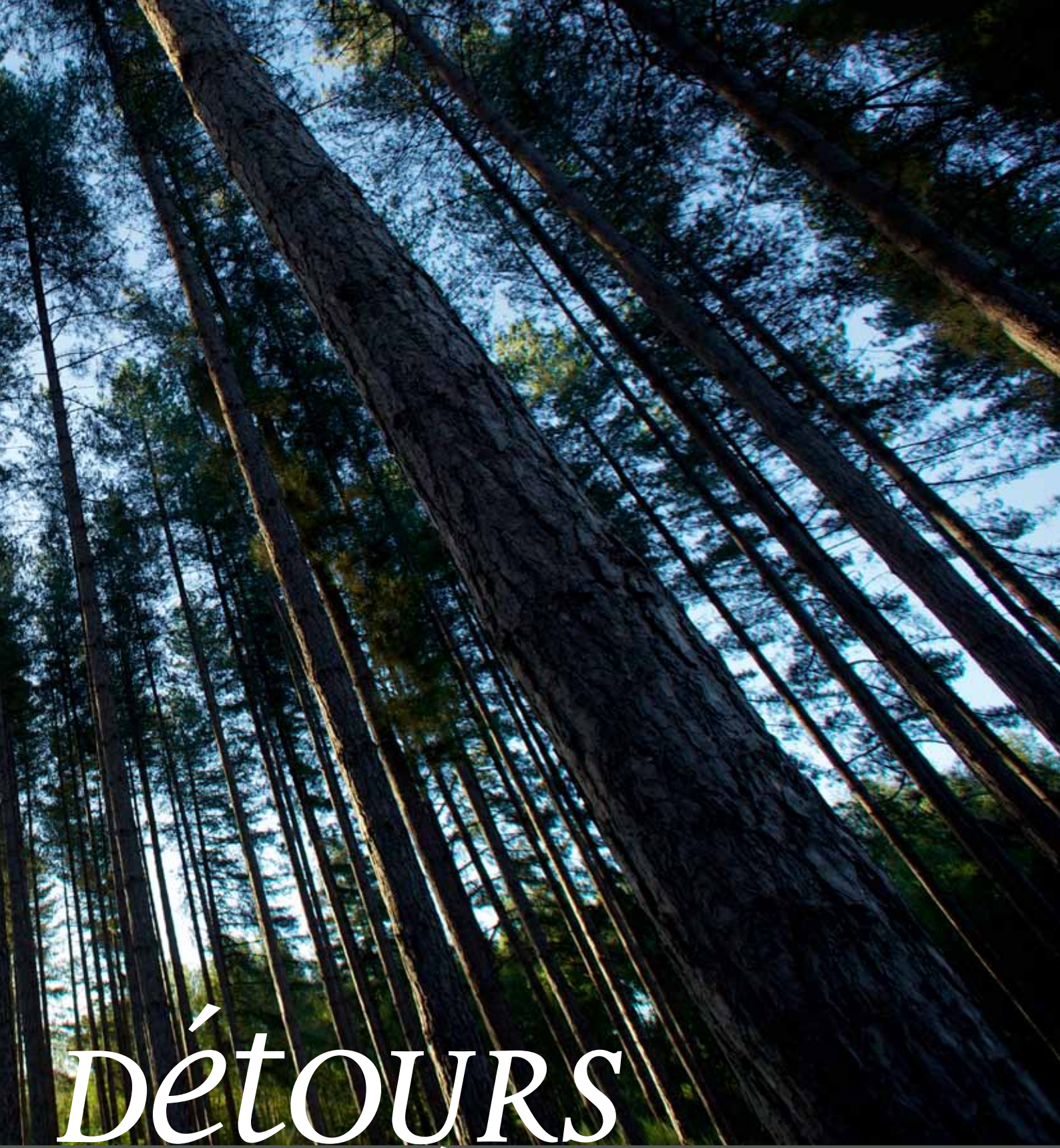
lauradespreinauteure.over-blog.com
et compagniehelianthe.over-blog.fr

Coup de cœur

« J'aime beaucoup le café Liber'thé, *le premier endroit que j'ai découvert en arrivant à Blois. Il y a de la fantaisie dans ce lieu, j'aime son côté alternatif. »*

© L. Letot

Le département recèle de nombreux trésors, parfois méconnus, souvent énigmatiques. *Loir&Cher le mag* vous entraîne sur la Loire, dans un atelier troglodytique et à la découverte des étoiles. Les ruines d'une chapelle, les rêves d'une conteuse ou l'imaginaire d'un dessinateur épris d'*Heroic Fantasy* complètent ce voyage au cœur du mystère.



Détours mystérieux

CHAUMONT-SUR-LOIRE

HOMMES *de Loire*

« *Comment l'éviter ? Elle était là !* » dit simplement Jean Ley. Alanguie, paresseuse sous la caresse d'un soleil au zénith. Limpide et fraîche aux premières heures du printemps. Puissante, quand les pluies cévenoles gonflent son flux. « *Entre ses basses eaux et les hautes, il peut y avoir quatre mètres de différence.* » À l'approcher, à la regarder, l'homme de terre est tombé en amour de cette fille d'eau si changeante. La belle peut se montrer dangereuse, racontent les vieux qui vivent sur ses berges. Elle aurait noyé des trop hardis, étouffé dans ses sables des imprudents ! Lui ne voit en elle que la sauvageonne à apprivoiser. « *La Loire est un fleuve libre !* » Et ça lui plaît, car elle lui ressemble. Homme nomade et cultivé, il a connu d'autres ailleurs, d'autres vies. Ce sera pourtant dans le lit de cette Loire dont il ne peut plus se passer qu'il décide de se glisser. Il y a de cela une bonne quinzaine d'années et quelques millions de litres d'eau sous les ponts. De ses mains et de bois brut, il construit une toue, grande barque à fond plat, équipée d'un mât et d'une voile carrée. La réplique de celles utilisées autrefois par les mariniers du fleuve. « *Pour vivre la Loire, la faire vivre et en vivre* », dit-il. L'association Millière Raboton voit le jour. Certains doutent, d'autres le suivent. L'homme embarque de plus en plus de monde, de 6 000 à 7 000 personnes par an. Aucun ne revient comme il est parti, tous succombent au chant de la sirène ligérienne. Une puis deux, c'est maintenant huit toues qui glissent sur le fil du fleuve. « *Toute l'année, de l'aube au coucher.* » Aurélien Turpin, diplômé de l'environnement, a rejoint Jean Ley. La Loire, il est « *tombé dedans* » lui aussi. Avec ces passeurs d'un monde de terre à un univers d'eau, la magie opère à chaque balade.

Annette Fluneau

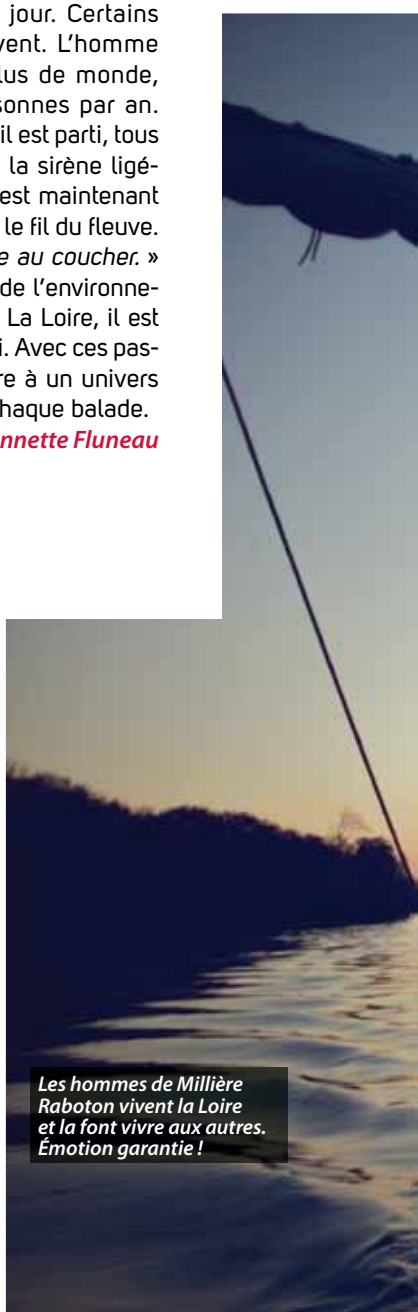
En savoir plus

Tél. 06 88 76 57 14
www.milliere-raboton.net

La promenade magique se poursuit sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.**

Jean Ley a créé l'association Millière Raboton.

© Photos : L. Letot



Les hommes de Millière Raboton vivent la Loire et la font vivre aux autres. Émotion garantie !

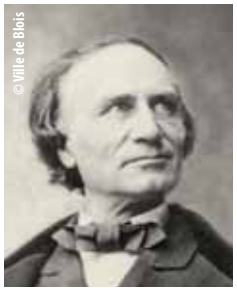
BLOIS

Quand les dragons de la Maison de la magie apparaissent, on a tous un peu peur…

© A.Charron

ABRACADABRA !

Le maître magicien



© Ville de Blois

Jean-Eugène Robert-Houdin est né en 1805 à Blois. Prestidigitateur, inventeur, créateur d'automates, il acquiert bientôt une célébrité mondiale. Avec lui, la magie devient un art. Les grands illusionnistes le reconnaissent encore aujourd'hui comme le meilleur d'entre eux.

Place du Château, à Blois. Tout est calme au-dessus de la ville, quand soudain des grondements se font entendre. Six dragons terrifiants apparaissent aux fenêtres, pattes griffues et gueules ouvertes… Vous ne rêvez pas, vous êtes simplement à la Maison de la magie. Ces créatures merveilleuses et bien inoffensives vous invitent à découvrir un musée pas comme les autres. De la rotonde à la salle des illusions, du passage des mystères à la passerelle Houdini, le visiteur déambule dans une atmosphère étrange peuplée de chapeaux, miroirs, automates… Sur 2 000 m², la magie – à travers l'histoire et l'univers du célèbre illusionniste blésois, Jean-Eugène Robert-Houdin (voir ci-contre)– livre quelques-uns de ses secrets. Un casque muni d'un miroir sur la tête, on s'engage dans l'hallucinoscope. Nos sens nous jouent-ils des tours ? Ici, rien n'est impossible : traverser la matière, marcher en apesanteur… Quelques pas plus loin, dans le théâtre, le spectacle *Illusions à quatre mains* commence. Cette création originale met en scène deux magiciens, qui embarquent le public dans leur univers poétique, plein de mystère et d'humour.

Ne faites pas trop confiance à vos yeux… L'exposition *Fascination optique* fera voler en éclats vos certitudes. Bienvenue au royaume du trompe-l'œil ! Des centaines d'objets, d'images inédites, du début du XVII[e] à la fin du XIX[e] siècle, sont présentés dans une scénographie soignée. Vous reconnaissez un lapin quand votre voisin voit un canard ? Normal ! Et ce visage, est-ce celui d'une jeune fille ou d'une vieille dame ? Les deux ! Selon que vous êtes droitier ou gaucher, vous verrez d'abord l'une ou l'autre. Cartes-puzzles, figures ambiguës, images tête-bêche, miroirs de sorcières, kaléidoscopes, créations de l'artiste plasticien Vasarely, père de l'art optique…, chacun peut s'amuser à résoudre des énigmes et à tester ses perceptions visuelles. Le plus ? Les enfants adorent le livret de devinettes, à remplir pendant la visite. Pas besoin de formule magique, il suffit d'être observateur !

Monique Buron

© A.Charron

En savoir plus

Jusqu'au 22/9 et du 19/10 au 3/11.
Tarifs : de 5 € à 8 €, spectacle compris
Gratuit pour les moins de 6 ans.
1, place du Château à Blois
Tél. 02 54 90 33 33 - www.maisondelamagie.fr

Plus d'infos sur
www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.

Dans son atelier du Belvédère, Alain Gestin précise : « L'art traverse le temps. »

© Photos : L. Letot

NAVEIL

AU FIL *des galeries*

« *Avoir une passion, c'est une chance. En vivre, c'est encore mieux* », confie Alain Gestin, 57 ans. Né à Oucques, cet artiste – à la fois peintre-sculpteur-graveur – se sent proche du monde de l'entreprise. « *Créer, entreprendre, c'est ce qui m'intéresse. Je n'aime pas le mot projet, je préfère celui de réalisation.* » Après des études artistiques (Beaux-Arts à Bourges et Paris, licence d'arts plastiques), il travaille au Moyen-Orient comme décorateur. « *J'ai commencé par la sculpture puis j'ai mis du temps à apprendre les techniques de peinture. J'aime aussi la gravure, c'est le propos qui m'amène à combiner ces trois disciplines* », dit-il. Après avoir vécu en région parisienne, il s'installe à Naveil en 2003. Là, il dispose de plusieurs ateliers dont l'un se trouve dans la roche. L'endroit abritait une champignonnière… et comprend des kilomètres de galeries ! « *C'est un lieu expérimental, j'y fais des installations, des fresques.* » M. Sauvageot, ancien propriétaire et résistant, évoquait la cachette de pilotes russes et anglais durant l'occupation allemande… « *Cet espace troglodytique, je n'en voulais pas au départ, mais ce lieu a, en définitive, influencé mon travail.* » Dans une autre partie, visible depuis la rue, il travaille beaucoup. « *Je m'impose une discipline : je viens ici à 8 h, je fais chauffer mon poêle, je me prépare un café et j'enfile ma blouse.* »

Parmi ses nombreuses expositions – à Beaugency, en Jordanie ou au Mans –, Alain Gestin présente son travail, en 2010, à l'ambassade du Qatar à Paris. Dans la foulée, il obtient le prix de la ville de Doha (capitale du Qatar). « *J'ai besoin de voyager mais je suis très content d'être ici, d'écouter les oiseaux, de respirer. Je gamberge tout le temps.* » Ses peintures sur la maternité ? « *C'est venu d'un choc après la visite d'un camp de réfugiés irakiens au Liban, une grand-mère était seule avec ses petits-enfants* », dit-il, ému. Il insiste : « *Mais créer, c'est de la joie.* »

Anne Sarazin

En savoir plus

3, rue du Belvédère à Naveil.
Sur rendez-vous. Tél. 02 54 80 02 21.
www.alaingestin.com et
www.gestin.guidarts.com

Plus d'infos et de photos sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

Coup de cœur

« Le dimanche, je vais au marché des Rottes, à Vendôme, dans le quartier turc. Pour la gentillesse et l'hospitalité des habitants. »

Peinture, sculpture, gravure…, « cela dépend du propos ».

VENDÔME

CONTEUSE *sLave*

Magda Lena Gorska vient d'un pays de forêts : la Pologne. On les imagine volontiers peuplées de licornes, de fées, de lutins et de feux follets, à la fois inquiétantes et protectrices. « *La forêt est une de ces pierres à partir desquelles l'histoire se construit.* » Un univers où vivent rois et reines, princes et petites filles, méchantes sœurs et marâtres. Ce monde imaginaire est aussi celui de Magda Lena Gorska, conteuse. Teint clair, regard d'eau et chevelure d'or, elle est une jeune femme bien dans son temps. Attirée par la parole contée depuis toujours, elle contribue à fonder « Studnia O. », le premier groupe de conteurs en Pologne, organisateur depuis 2006 du Festival international de l'art du conte à Varsovie. La France ? Elle y vient à plusieurs occasions avant de s'y installer en 2006. Elle rencontre Bruno de La Salle, fondateur du Conservatoire contemporain de littérature orale (Clio) de Vendôme. Une rencontre artistique décisive, comme celle de Serge Tamas, musicien. Avec lui, l'histoire s'écrit à quatre mains autour de deux enfants. Les récits contés et chantés de Magda Lena n'endorment ni les petits ni les grands trop désireux d'en connaître la fin. « *Un conte a besoin de celui qui raconte et de celui qui écoute* » pour vivre. Quand « *l'instant de grâce arrive, que l'histoire vit toute seule à travers nous, que la parole devient si précise qu'elle fait presque apparaître les images devant le public..., c'est magique !* ».

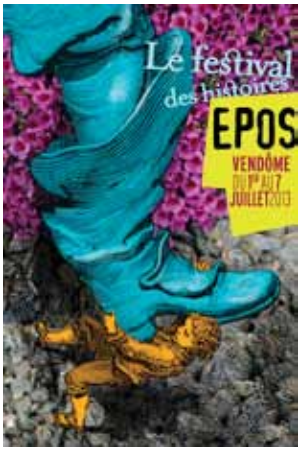
Annette Fluneau

En savoir plus

Tél. 02 54 72 26 76
www.clio.org

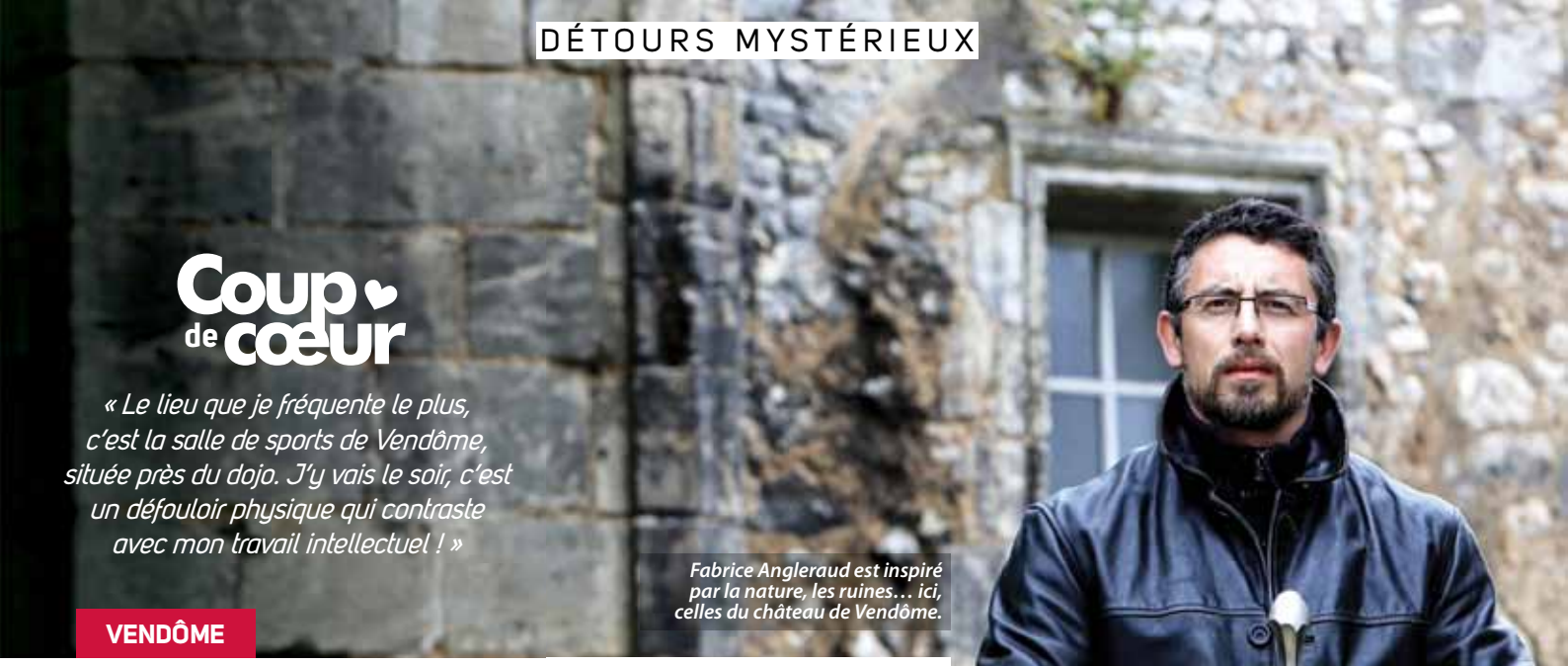
L'accent slave de Magda Lena ajoute du mystère à ses récits.

N. Derré



Epos 2013

Le festival des histoires, Epos, se déroule à Vendôme du 1er au 7 juillet. L'édition 2013 mêle contes pour enfants au parc Ronsard (14 h 30), lecture du *Grand Meaulnes* (16 h) et contes venus d'ailleurs (18 h). Dès 21 h, place aux *Grands soirs* qui promettent de jolis moments, sans oublier le Salon du livre du conte la 6 juillet et la nuit *Tout le monde raconte Grimm !* au Minotaure. Pour écouter Magda Lena Gorska conter l'histoire d'amour impossible entre Dziura, homme des champs, et Maïka, l'ondine, rendez-vous jeudi 4 juillet de 18 h à 19 h au parc Ronsard.
(Voir aussi en pp. 55-57)



Coup de cœur

« Le lieu que je fréquente le plus, c'est la salle de sports de Vendôme, située près du dojo. J'y vais le soir, c'est un défouloir physique qui contraste avec mon travail intellectuel ! »

VENDÔME

Fabrice Angleraud est inspiré par la nature, les ruines… ici, celles du château de Vendôme.

© Photos : N. Derré

DESSINATEUR *épique*

Chez lui, Fabrice Angleraud, 44 ans, a aménagé un bureau dans la salle à manger. « *Ma journée commence quand la maison est calme, à partir de 9 h* », sourit-il. Son métier ? Dessinateur de bande dessinée (BD). « *Au CP déjà, je tirais quatre traits pour séparer la page, puis je faisais quatre images. C'était une évidence, la seule chose qui m'intéressait.* » Plus tard, le jeune homme, né en Haute-Vienne, étudie aux Arts décoratifs de Limoges puis s'épanouit aux Beaux-Arts d'Angoulême, section BD. Il passe alors le concours de l'école des Gobelins à Paris, spécialisée dans les métiers du dessin animé. En même temps, il signe son premier contrat chez Zenda pour une BD, *Atlantis*. « *On me présente alors un scénariste, Froideval, spécialiste des jeux de rôle et créateur de* Donjons et Dragons (une référence dans ce domaine). » Des années plus tard, ils préparent ensemble le 14e album des *Chroniques de la Lune noire*. La série, de style médiéval-fantastique, raconte l'aventure d'un personnage, Wismerhill, évoluant au milieu de conflits de puissances divines… Depuis huit ans, le dessinateur vit en famille à Vendôme. « *Au niveau qualité de vie, architecture…, c'est une ville adaptée pour moi.* » Sur son métier, il explique : « *Un tome demande plus d'une année d'un travail régulier. Même si je dessine à ma table, en fait, je dessine tout le temps dans ma tête. C'est accaparant, mais je m'amuse comme un petit fou.* » Ses créatures fantastiques, il les imagine en écoutant de « *la musique de films, d'atmosphère ou la télévision en sourdine* ». Il voit son scénariste fétiche une fois par mois. « *C'est une alchimie entre nous, on se connaît par cœur, on a cassé les codes, on ne fait pas les planches dans l'ordre.* » Ses projets sont variés : « *J'aimerais développer mes couleurs, j'en fais quand j'ai le temps ; pour le moment, je travaille avec une coloriste. Le scénario et la narration m'intéressent aussi.* » Même après 13 albums, Fabrice le reconnaît : « *Je ne m'habitue pas à voir mon nom sur la couverture. L'émotion, très paisible, est toujours intacte.* »

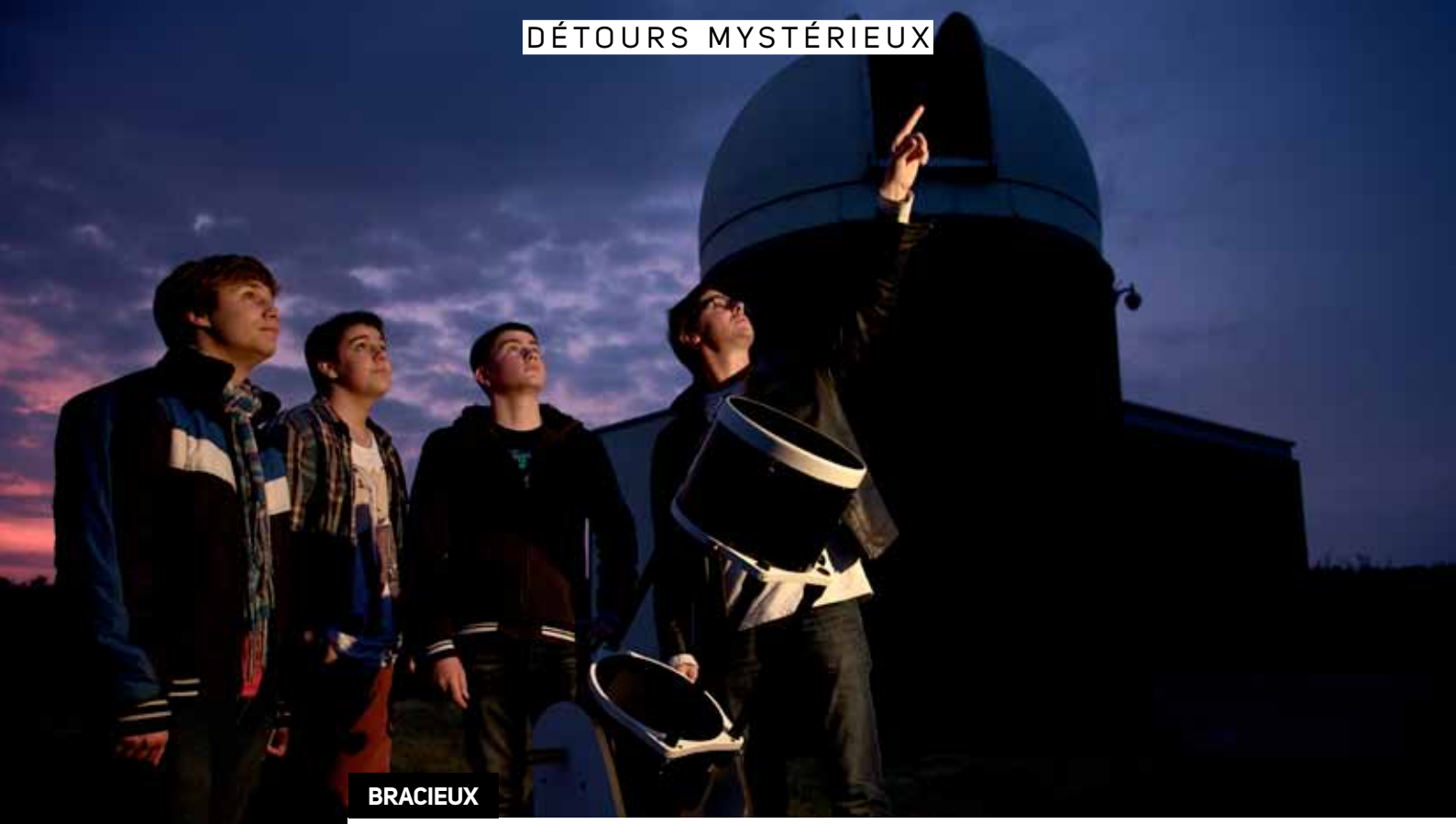
Anne Sarazin

Un nouveau tome des* Chroniques de la Lune noire *est en préparation.

Découvrez des planches inédites de Fabrice Angleraud sur **www.le-loir-et-cher rubrique le mag.**

En savoir plus

fabriceangleraud.blogspot.fr



© L. Letot

Joël Petit, professeur, et trois de ses élèves regardent les étoiles depuis l'Observatoire de Fontaines-en-Sologne.

BRACIEUX

DES ÉTOILES *plein les yeux*

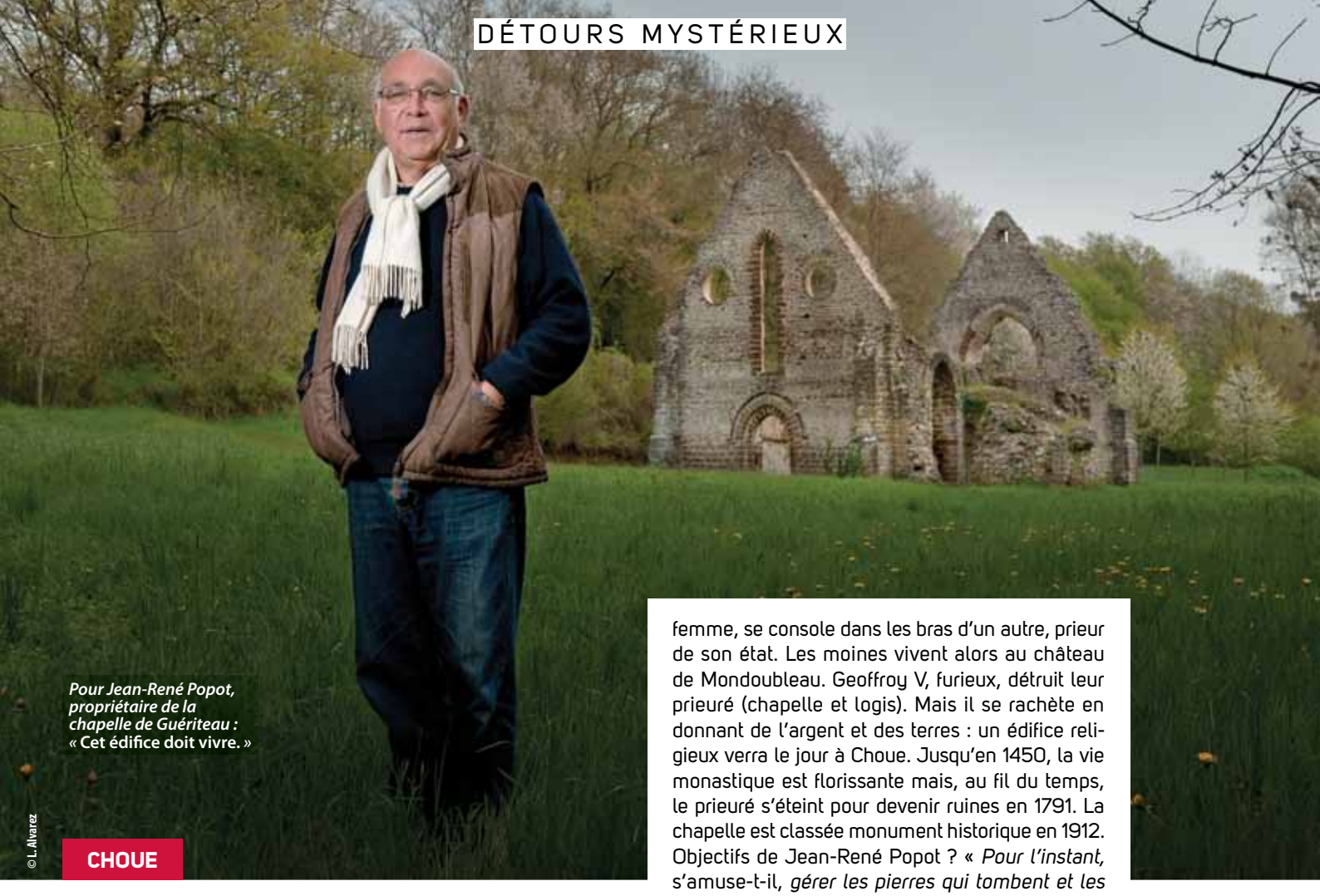
Le projet AstroChili, mené au collège Hubert-Fillay de Bracieux, restera dans les mémoires. Une expérience de vie inoubliable, réalisée du 5 au 17 avril, pour 17 élèves de troisième, âgés de 14 à 16 ans. Ceux-ci ont été embarqués dans l'aventure par trois professeurs : Joël Petit (physique-chimie), Dominique Mauclair (histoire-géographie) et Séverine Povéda (espagnol). Noëlline Gouache, ex-collégienne, étudiante en photographie, les accompagnait en qualité de reporter/agent de liaison. Son rôle ? Alimenter en articles illustrés le blog www.collegiens41.fr. Une manière de partager l'aventure… tout en rassurant les parents. Trois années de préparation ont été nécessaires pour organiser le séjour de douze jours et trouver les financements. Brocante, foire aux pommes…, les élèves se sont démenés pour ce projet ! Leurs efforts ont été récompensés avec l'adhésion d'un réseau d'entreprises locales et de partenaires. « *Convaincre a été difficile au début*, confie Joël. *Avec toujours une question récurrente : pourquoi le Chili ?* » La réponse : « *Ce sont les plus beaux ciels du monde ! Très hauts, très clairs, sans la moindre pollution lumineuse.* » Un argument irréfutable pour un projet fondé sur l'astronomie ! La Voie lactée, la nébuleuse de la Tarentule ou encore l'étoile hypergéante *Eta Carinae*… Pour les voir comme nulle part ailleurs, un seul endroit : le désert d'Atacama avec un panorama à 360°, hostile et attirant. « *Impressionnant !* » confirment en chœur les collégiens. À ces paysages grandioses se sont ajoutés des échanges culturels riches grâce à l'hébergement en famille. « *La sympathie naturelle des gens* » a marqué les jeunes Loir-et-Chériens revenus « *grandis, soudés* »… avec plein d'étoiles dans les yeux !

Annette Fluneau

En savoir plus

http://astrochili.tice.ac-orleans-tours.fr/eva

Revivez le voyage au Chili sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**



Pour Jean-René Popot, propriétaire de la chapelle de Guériteau : « Cet édifice doit vivre. »

© L. Alvarez

CHOUE

CHAPELLE *de Légende*

Sur la jolie route qui relie Mondoubleau à Saint-Agil, au cœur du Perche vendômois, il faut ouvrir l'œil. Trouver la chapelle de Guériteau se mérite ! Une indication met le visiteur sur la voie : une corde est placée devant. L'endroit, en effet, est privé. Le propriétaire, Jean-René Popot, raconte : « *Je l'ai acheté en 1988 car je le trouvais beau. J'aime les choses récentes et celles du passé.* » L'édifice fait partie de la seconde catégorie, ayant été fondé en… 1238 par Geoffroy V, vicomte de Châteaudun et baron de Mondoubleau. « *Le seigneur local part à la 6e croisade en 1228, mais en revient neuf ans plus tard.* » Entre-temps – selon la légende –, Clémence, sa femme, se console dans les bras d'un autre, prieur de son état. Les moines vivent alors au château de Mondoubleau. Geoffroy V, furieux, détruit leur prieuré (chapelle et logis). Mais il se rachète en donnant de l'argent et des terres : un édifice religieux verra le jour à Choue. Jusqu'en 1450, la vie monastique est florissante mais, au fil du temps, le prieuré s'éteint pour devenir ruines en 1791. La chapelle est classée monument historique en 1912. Objectifs de Jean-René Popot ? « *Pour l'instant,* s'amuse-t-il, *gérer les pierres qui tombent et les endroits où l'eau ruisselle.* » Autre souhait, à terme : « *Faire abriter l'espace avec quelque chose de joli et de démontable, comme une toile de cirque.* » Pour l'heure, l'endroit est prêté pour des mariages, des rassemblements de voitures anciennes… car l'ancien directeur de Siplast, ingénieur de formation, aime avant tout les bolides. « *Je suis pilote et constructeur,* dit-il, *j'aime le sport automobile depuis toujours.* » Plus loin, dans l'ancien corps de ferme où il habite – qui a appartenu à Geoffroy V –, un atelier est dévolu à ses véhicules. En juillet, ce joueur de saxophone « ténor » fête son anniversaire à Guériteau. En cadeau, les invités pourront participer aux futurs travaux du lieu. Mais l'homme voit plus loin : en 2014, il prévoit d'accueillir une semaine « *des jeunes de 7 à 77 ans pour arranger les murs* ». Les bonnes volontés peuvent s'inscrire… le couvert sera offert.

Anne Sarazin

En savoir plus

popot.jeanrene@wanadoo.fr

D'autres photos du lieu et d'autres infos sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

© L. Letot

Le Loir-et-Cher, terre d'accueil, a un passé d'une grande richesse et un patrimoine d'exception. Des artisans au métier noble nous ouvrent leurs ateliers, des artistes mettent l'histoire au goût du jour et s'inspirent du quotidien pour l'embellir. Un homme de la terre nous raconte sa vie en toute simplicité, car c'est aussi cela le département, des terroirs vrais, authentiques.

voies authentiques

Chez les Policard, on est maréchal-ferrant depuis sept générations.

SAINT-LAURENT-NOUAN

© N. Derré et P. Mollet

SOUS LE PIED *des chevaux*

Quand le fer prend forme...

Yoann Policard avoue une préférence pour les chevaux de sport qui évoluent à haut niveau dans les concours de saut d'obstacles, de dressage, d'endurance. « *C'est sur le terrain, sur le cheval que notre travail s'évalue, à travers ses performances. Comme pour tout athlète.* » Cavalier ? « *Absolument pas ! Je suis mieux en dessous que dessus.* » Yoann est maréchal-ferrant et, dans sa famille, il fait partie de la 7e génération à épouser ce métier. « *J'avais 5-6 ans, je regardais mon grand-père forger.* » À 19 ans, il s'installe à son compte. En amont, il se forme chez un maître artisan, Benoît Baijot, Meilleur ouvrier de France (MOF). Les concours de maréchalerie passionnent le jeune homme. Pendant deux à trois ans, il parcourt l'Hexagone et rafle par deux fois le titre de champion de France. Un titre de champion d'Europe et une 3e place au championnat du monde en 2012 se sont ajoutés depuis. « *Désormais, je ne participe qu'aux concours à l'étranger.* » Yoann est également sollicité en qualité de juge. « *Le week-end dernier, j'étais aux Pays-Bas, le prochain, je suis en Suisse.* »

À 31 ans, la réputation de Yoann n'est plus à faire. Avec ses deux apprentis en brevet technique des métiers (BTM), il intervient au sein de structures (écuries, clubs, élevages toutes disciplines) « *où l'on peut travailler à trois* ». On fait appel à lui pour résoudre un problème sans solution… pour d'autres. « *Je rectifie parfois les erreurs commises. Le maréchal-ferrant ferre le pied, mais il doit gérer tout le cheval. Pour cela, il est important de savoir comment il fonctionne. J'aime tous les chevaux pour leurs différences. Chacun a son petit souci.* » Il en a déjà vu tout un troupeau, « *1 600 en cinq ans* ». Un animal marquant ? « *Un, non. Plein, oui ! Je suis plus attaché à ce qu'il a pu faire et à ce qu'il va faire qu'à l'animal.* »

Annette Fluneau

Retrouvez Yoann Policard en images sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.**

En savoir plus

Tél. 06 63 25 98 38

SOUDAY

L'ÉGLISE *aux trésors*

Olivier de Pontbriand fait visiter cette église depuis quarante ans.

Agrandie, restaurée, dévastée, décorée, incendiée…, les traces de son histoire, vieille de douze siècles, sont inscrites dans ses murs. À Souday, l'église Saint-Pierre a survécu aux assauts des protestants, des révolutionnaires… et même aux ravages du feu. « *En 1833, la foudre tombe sur le clocher. Les villageois hésitent sur la conduite à tenir et tardent à agir. Au bout de huit jours et huit nuits, la charpente finit par céder. Patatras ! Tout le toit s'écroule dans la nef* », raconte Olivier de Pontbriand, notre guide du jour, qui vit dans le village depuis 1965. « *Il faudra attendre quarante ans pour la remise en état, sûrement une histoire d'assurances* », ajoute-t-il, malicieux. Les anecdotes qui ont ponctué l'histoire mouvementée de « son » église, il les connaît toutes. À l'extérieur, il montre le mur de la première construction du IXe siècle, percé de meurtrières, le roussard, une pierre locale (voir aussi en p. 9), la « *porte des morts* », qui conduisait au cimetière… On pénètre à l'intérieur et là, surprise ! Il faut lever la tête pour voir le chœur, à trois mètres au-dessus de la nef. « *Une rareté. Trois ou quatre églises en France présentent cette particularité* », explique Olivier. En haut de l'escalier à rampe en fer forgé, d'autres merveilles se dévoilent : « *C'est notre trésor. Les vitraux aux couleurs éclatantes, de 1540, sont les bandes dessinées de l'époque. Ils nous racontent une histoire* », sourit-il. Sous le chœur, dans la crypte, l'autel est un coffre en bois sculpté du XVIe siècle. Pour évoquer l'étable de Bethléem, l'artiste a représenté une maison qui ressemble comme deux gouttes d'eau à… celle qui se trouve juste en face du porche de l'église. Autre joyau de l'édifice, dans la chapelle adjacente, quatre fresques murales retracent la vie de saint-jean-Baptiste. Olivier explique la légende de cet homme décapité à la demande de la belle Salomé. Écouter ce guide-conteur, c'est effectuer un voyage dans le temps. Laissez-vous emporter…

Monique Buron

En savoir plus

Visite guidée gratuite le dimanche à 17 h et sur rendez-vous (appeler la mairie au 02 54 80 93 18).
Visite libre tous les jours.

© Photos : L. Letot

Jean-Yves Pouchoux, alias maître Cléret, organise des visites théâtralisées du lieu.

© Photos : Charron

De style Renaissance, le château de Talcy est un « bijou » situé en petite Beauce.

TALCY

LA VIE *de château*

Perruque, redingote et manchettes en dentelle, maître Cléret, notaire royal, fait son entrée dans la salle des gardes du château de Talcy. Le notable a fière allure. « *Messires, mille pardons, mais monsieur de Talcy ne pourra vous recevoir* », annonce-t-il d'emblée. Le décor est planté : nous voilà en l'an 1778 du règne de Louis le seizième. Le public, « *une compagnie de gens de qualité* », est accueilli comme un acheteur potentiel du domaine. Maître Cléret, alias Jean-Yves Pouchoux, fait office de guide pour cette visite : « *Vous verrez que monsieur de Talcy a raccommodé son château à la moderne.* » Tour à tour malicieux ou obséquieux, maître Cléret s'empresse de vanter les mérites des lieux, les jardins « *qui nourrissent le château et les vingt domestiques* », le pigeonnier, le chenil...

DÉTAILS COCASSES

À l'intérieur, l'énorme cheminée de la cuisine permet « *d'y faire rôtir un cochon tout entier* ». Dans les appartements de Monsieur, « *remarquez cette armoire basse à tiroirs, fort commode pour y ranger les chemises.* » On s'amuse de la verve du notaire qui, avec moult détails cocasses ou étonnants, raconte la vie quotidienne au siècle des Lumières. Cette visite théâtralisée, soutenue par l'administratrice du château, Anne Rousset, ne repose que sur des faits authentiques, tirés de documents d'archives et d'inventaires de la « vraie vente » du domaine en 1780. À Talcy, hors des sentiers battus, on remonte le temps et l'on sait recevoir les gens de bonne compagnie !

Monique Buron

En savoir plus

- Ouvert tous les jours de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h (horaires d'été), Tarifs : 5,50 €, gratuit pour les moins de 25 ans.
- Visites théâtralisées : deux dimanches par mois, à 15 h, 1,50 € en sus du tarif d'entrée. Réservation au 02 54 81 03 01. Prochaines dates : 7 juillet, 18 août (dates suivantes sur www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag) http://talcy.monuments-nationaux.fr

Christian Le Duc a décroché deux fois le titre de Meilleur ouvrier de France dans deux catégories.

BINAS

DE L'ATELIER *aux toits*

Ornemaniste métallique en couverture et fontainier, Christian Le Duc inspire le respect. Détenir un titre de Meilleur ouvrier de France (MOF), c'est beaucoup. Ceux qui tentent de l'obtenir le confirment. Le niveau élevé, la concurrence des meilleurs, placent la barre très haut. Christian Le Duc a concouru deux fois, en 1989 dans la catégorie « ornemaniste » et en 1994 dans la catégorie « plombier-fontainier ». À deux reprises, il a décroché le titre. Plutôt rare ! « *Nous sommes effectivement peu à être MOF deux fois* », concède-t-il. Ce qu'il ne dit pas, c'est qu'ils ne sont que cinq en France à atteindre ce niveau de savoir-faire. Le terrain de jeu d'un artisan de cette trempe ? Les châteaux, les églises, les manoirs et les maisons bourgeoises, « *avec leurs ornements : lucarnes, œils-de-bœuf, campaniles, clochetons, épis de faîtage, girouettes* ».

L'artisan, ici dans son atelier, enseigne au CFA du bâtiment à Blois.

© Photos : N. Derré

DES RÉALISATIONS PRESTIGIEUSES

Des fleurons de notre département comme Chambord ou Cheverny, mais aussi la cathédrale de Chartres, le château de Valençay, les thermes de Vichy ou le château de Versailles, pour ses fameuses fontaines, ont fait appel « *au petit plombier de Sologne* », comme il se présente. Sous ses doigts, beaucoup de matériaux nobles : zinc, cuivre, laiton et plomb, dont il fait une spécialité malgré un poids conséquent, porté souvent à dos d'homme (le sien !) jusqu'à 25 mètres de hauteur. « *Une pièce pèse 25 kg. Lorsque j'interviens sur un château comme celui d'Azay-le-Rideau, par exemple, c'est par tonnes que je manipule le plomb !* » La création d'un ornement passe par un « jeté » sur le papier. Christian Le Duc conçoit ses dessins grandeur nature, en 3D, ombres comprises, même s'il s'agit d'un épi de 3-4 mètres de hauteur. Le tout… fait main ! Lorsqu'il descend de « ses » toits, l'artisan enseigne au Centre de formation des apprentis (CFA), à Blois. Ses élèves viennent de loin pour s'imprégner de son savoir-faire. Certains, déjà médaillés meilleur apprenti, rêvent de détrôner le maître…

Annette Fluneau

En savoir plus
Tél. 02 54 82 52 28
www.leduc-ornemaniste.fr

DANS LE DÉPARTEMENT

LES MOULINS *à eau*

Quand on entend le mot « moulin », on y accole souvent le mot « à vent ». Pourtant, il existe aussi des moulins à eau, tout aussi intéressants dans leur manière de fonctionner et de fournir, pour certains encore, des produits consommables pour l'alimentation humaine.

Aussi loin que remontent les recherches, il existait des moulins à eau en Loir-et-Cher aux XIIIe et XIVe siècles, surtout dans le périmètre de l'abbaye de Blois.

L'Association de sauvegarde des moulins à eau (ASME) de Loir-et-Cher et des départements limitrophes compte, à ce jour, 107 adhérents. Ceux-ci représentent les propriétaires de quelque 70 moulins situés en majorité ici et dans l'Indre, notamment. Tous ont cessé leur activité depuis plusieurs années à l'exception de trois, dits « fariniers », à Seur, Pruniers-en-Sologne et Saint-Jean-Froidmentel qui tournent encore. En revanche, depuis quelques années, certains propriétaires ont remis les turbines de leur moulin en route pour produire de l'électricité revendue à EDF.

À Suèvres, l'ASME possède son propre moulin, celui de « Rochechouard », sur la Tronne. L'association organise des visites de ces lieux qui servent aussi, parfois, de galeries d'expositions ou qui abritent des événements artistiques, pédagogiques ou ludiques. À chaque fois, des informations concrètes sont données sur l'environnement, le respect de la qualité de l'eau et du patrimoine bâti. Il est aussi précisé qu'habiter sur place implique un entretien des berges et de la rivière, ainsi qu'une surveillance du niveau de l'eau. Les 16 et 17 juin, sept moulins — Mer, Suèvres, Fossé, Chaon, Saint-Firmin-des-Prés, Naveil et Villiers-sur-Loir — ont participé à une opération « portes ouvertes » pour mieux faire connaître les activités développées au sein de ces sentinelles des rivières.

Richard Ode

En savoir plus

Association de sauvegarde des moulins à eau en Loir-et-Cher
www.moulinsaeau-41.org

© Photos : h. Charron

Le moulin de Rochechouard, à Suèvres, se visite l'été ou sur rendez-vous.

SAINT-CLAUDE-DE-DIRAY

LA TERRE *chante*

Le soleil perce et le jaune des champs illumine déjà les routes de Saint-Claude-de-Diray. Jacques Robert nous a donné rendez-vous tôt, parce qu'après les asperges, il y a encore beaucoup à faire… Voilà quarante ans qu'il ne s'accorde pour répit que le dimanche après-midi, « *il faut, sinon on ne peut pas tenir* ». Le reste du temps, il le passe dehors, dans ses champs ou ses vignes à faire chanter la terre. Les asperges ? « *C'est juste pour moi, la famille et quelques amis… pour le plaisir.* » Un plaisir qui demande néanmoins bien des efforts. Retourner, préparer la terre, former les buttes où reposent les pieds, avant le temps de la récolte. Dès que la tête fend le haut du monticule, il ne faut pas traîner. La saison est courte et l'asperge n'attend pas. Armé d'une binette et d'une gouge pour couper à son pied ce fragile légume, Jacques se casse en deux pour quelques kilos quotidiens… L'asperge est exigeante, elle se récolte à la main, délicatement.

Sur les terres sableuses de Saint-Claude-de-Diray, si propices à cette culture, Jacques retrouve dans la douceur de ces matins de mai un petit goût du passé. Comme bien des agriculteurs, il n'a pas eu la vie rose, Jacques. Seul de ses sept frères et sœurs à avoir suivi la voie paternelle, il a rejoint l'exploitation dès son retour de l'armée, avant de reprendre l'affaire à son compte. Depuis, il l'a fait évoluer, l'a agrandie, a su diversifier les cultures. Mais à présent que le temps a passé et que l'âge avance, il ne sait pas si son fils, étudiant au lycée agricole d'Angers, voudra suivre ses pas. En attendant, il creuse la terre et savoure le bonheur immédiat de la récolte du jour.

William Chancerelle

L'asperge, très exigeante, se consomme en mai et juin.

© Photos : N. Derré

La terre, c'est toute la vie de Jacques Robert.

Pamela Moulton, ici dans l'abbaye de Pontlevoy, porte une robe-manteau en plastique créée par ses soins.

© Photos : N. Derré

Coup de cœur

« J'adore le fromage de chèvre. Je l'achète à la ferme de Bellevue (fromagerie Moreau), 80, route de Montrichard à Pontlevoy. C'est un régal. »

PONTLEVOY

UNE AMÉRICAINE *à pontLevoy*

Welcome !

Dans les rues de Pontlevoy, John, Roy ou Jane se saluent dans leur langue maternelle. Une vingtaine de familles américaines vivent ou possèdent une résidence secondaire dans le village ou alentour. Les premiers se sont installés après la Seconde Guerre mondiale, quand des GI ont épousé des Françaises. Dans les années 1980, un artiste américain, David Leddick, tombe sous le charme de la « *Loire Valley* », y achète des maisons et y fait venir ses amis. La notoriété de Pontlevoy grandit dans le milieu artistique outre-Atlantique ! Elle s'étend encore grâce aux familles d'étudiants et aux enseignants de l'annexe de l'université du Sud-Mississippi, implantée dans l'abbaye. Les Américains sont unanimes : « *Pontlevoy is beautiful.* »

Son sourire et son accent inspirent d'emblée la sympathie. Originaire du Maine, au nord-est des États-Unis, Pamela Moulton s'est installée à Pontlevoy il y a une dizaine d'années, avec son mari français et son fils : « *Nous avons eu un coup de foudre pour ce village.* » Cette artiste plasticienne, qui expose à New York et dans les grandes villes de la côte est, a une imagination sans limite. Son atelier est une caverne d'Ali Baba : capsules de bouteilles, bouts de fer rouillé, morceaux de dentelle… « *Je collectionne une foule de choses, même si je ne sais pas encore pour quoi faire* », dit-elle. Après des études aux beaux-arts, spécialité peinture, Pamela souhaite créer autrement. Elle revisite les objets du quotidien, joue avec les textures, les matières, dans des œuvres qui jouent sur la perception, les apparences : « *J'aime tromper l'œil du spectateur.* » Elle se consacre à mille projets à la fois. Très impliquée dans la vie de l'abbaye, elle crée des événements artistiques avec les Américains qui étudient dans cette antenne de l'université du Sud-Mississippi[1] : « *Je suis un trait d'union, je tisse des liens entre eux et les habitants du village.* » Elle met aussi son enthousiasme au service de l'association *Enfancillages*, qui encourage l'éveil artistique des enfants. D'où lui vient cette énergie ? Celle qui a grandi sur *Swan Island*, une petite île au climat rude où elle retourne chaque année, confie : « *L'océan est en moi en permanence.* »

Monique Buron

1 – Devenue la propriété d'un Américain en 2000, l'abbaye est gérée par l'université du Sud-Mississippi qui y a implanté un centre international d'études (*The Eur-Am Center*), pour favoriser l'échange culturel, touristique et le développement économique.

En savoir plus

www.pamelamoulton.com
www.artalacarte.fr

Danièle Marty dirige la troupe de théâtre La Compagnie du hasard.

© N. Derré

FEINGS

L'ÉTRANGE *m. papin*

« *J'avais envie de créer quelque chose autour de personnalités blésoises,* explique Danièle Marty, *Robert-Houdin ou Denis Papin.* » Le second a eu la préférence de la directrice de La Compagnie du hasard. Il faut dire que les festivités organisées à Blois et à Chitenay[1] cet été à l'occasion du tricentenaire de la mort de l'inventeur français ont orienté ce choix. L'idée d'un spectacle de rue, *Le Mystère Denis Papin*, écrit par Bruno Cadillon, est ainsi née. « *La réflexion a débuté il y a un an et demi. Nous nous sommes appuyés sur le travail de Vincent Rey, un passionné, car nous avions envie de coller au plus près de la réalité.* » Si beaucoup de personnes ont oublié qui était Denis Papin, Danièle Marty, qui jouera le rôle de la détective Miss Marble, connaît, quant à elle, tout ou presque de la vie du grand homme. Elle aime partager l'histoire de cette personnalité hors normes. « *Il est né au milieu du XVII^e siècle, à Chitenay, dans le hameau des Coudraies ou à Blois ! Ce n'est pas vraiment clair... Idem pour sa mort, située entre 1712 et 1716. Ce génie, qui cherchait à améliorer la vie des gens, a souvent opéré de mauvais choix. Il est mort abandonné de tous.* » Outre Denis Papin, La Compagnie du hasard fourmille de projets. Deux créations – *Tous les hommes sont menteurs* ainsi que *Et maintenant, il neige !* – sont jouées en parallèle. La troupe devrait ensuite revisiter *Le Songe d'une nuit d'été*, de William Shakespeare.

Émilie Rencien

En savoir plus

Tél. 02 54 570 570

www.compagnieduhasard.com

Retrouvez en ligne toutes les dates du *Mystère Denis Papin* : 01/07 à Sambin, 02/07 au château de Villesavin, 20/07 à Chitenay, 31/07, 07/08, 14/08 et 21/08 à Blois, 23/08 à Couture-sur-Loir, 01/09 à Contres, 14/09 à Onzain, etc.

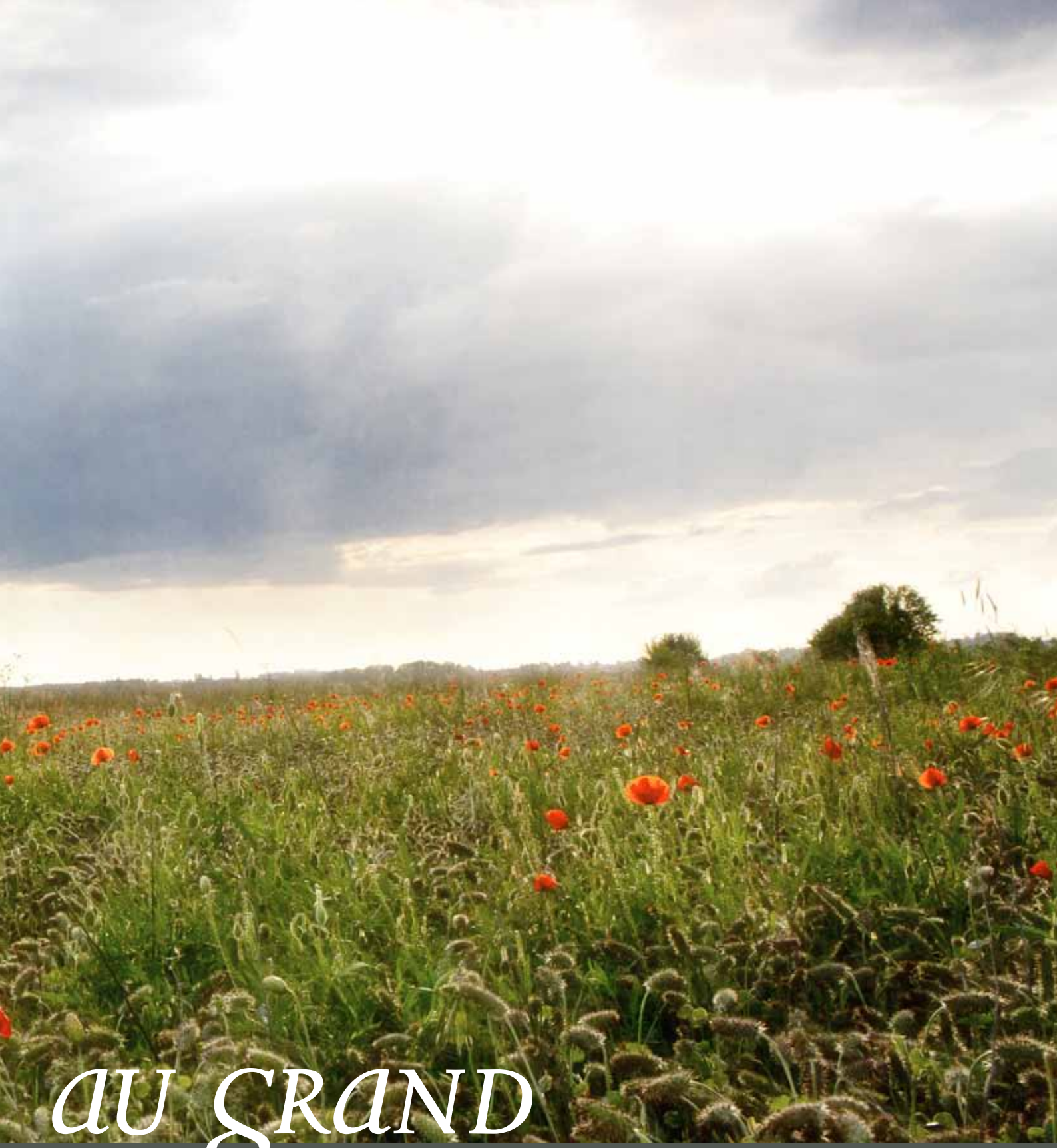
1 - Programme complet sur http://paysdeschateaux.jimdo.com.

Qui est Denis Papin ?

Beaucoup l'ignorent mais ce docteur en médecine, physicien et inventeur a mis au point, dès 1679, une marmite à vapeur avec soupape de sécurité ! Quelques années plus tard, il imagine le principe de la machine à piston. Ce voyageur, qui a vécu en Allemagne et en Angleterre, est mort vers 1712 à Londres, dans la misère, oublié de tous. Pour fêter le tricentenaire de sa disparition, une série d'événements se déroule à Blois et Chitenay jusqu'au 21 juillet.

© N. Derré

Grands espaces, paysages généreux, tout un monde s'ouvre et se découvre à l'air libre dans ce Loir-et-Cher estival. Sur la plage ou à dos d'âne, face à la Loire ou dans les senteurs de roses, c'est au grand air que le territoire se raconte le mieux.



au grand air

On y va !
Décoder les secrets du château de Chambord
www.les-ptits-curieux.com
En 1 clic, toutes vos sorties en famille à 2 h au sud de Paris
Château de Cheverny | Center Parcs en Sologne | ZooParc de Beauval | Domaine de Chaumont-sur-Loire | Château Royal de Blois
Cœur Val de Loire
LOIR-ET-CHER ◆ LOIRE VALLEY

Comité Départemental du Tourisme de Loir-et-Cher N° SIREN : 775598998 – Imprimerie : Publitex – Conception : www.ensila-creation.fr – Crédits photos : D. Lépissier (Blois), E. Sander (Chaumont), L.D. Serres (Chambord), V. Nicko Éditions Valoire-Estel (Cheverny), Center Parcs/Hurks Ton, ZooParc de Beauval.

Club 41

Réductions, idées sorties, avantages...
à partir de **juillet 2013**, rejoignez le **Club41**

Pour tout savoir, rendez-vous sur
www.loiretcher-lemag.fr

LOIR-ET-CHER
CONSEIL GÉNÉRAL

Cœur Val de Loire
LOIR-ET-CHER ◆ LOIRE VALLEY

MONTRICHARD

SUR LA PLAGE *ensoleillée...*

Face au célèbre donjon de Montrichard, la vie s'écoule doucement pour les heureux plagistes... En effet, depuis plusieurs années, la plage est le rendez-vous estival des amateurs de baignade et de *farniente* sur les bords du Cher. De mai à octobre, Montrichard prend des airs de station balnéaire. Au programme, restaurant-bar, structures gonflables et jeux pour les enfants, cabane à bonbons et même un yacht-club pour louer des canoës et des pédalos ! La plage a même son maître nageur pour une baignade en toute sécurité. De quoi passer un été radieux dans la douce vallée du Cher...

Retrouvez la carte interactive des lieux d'eau sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.**

©N.derré

La roseraie de Brigitte, reconnue par la Société française des roses, est la plus importante du département.

Retrouvez des images de la roseraie, commentées par sa propriétaire sur **www.le-loir-et-cher.fr** rubrique le mag

CORMERAY

© Photos : A. Fluneau

AU NOM *des roses*

Coup de cœur

« Les chambres d'hôtes du château La Touche, une demeure du XIXe siècle à Cormeray. L'ensemble est très raffiné et les propriétaires sont fort sympathiques ! »

Cette rose, Zéphirine Drouhin, est originaire de l'île de la Réunion.

Le lieu respire la sérénité et l'harmonie. Tout y est ordonné, orchestré par Brigitte Chiron-Charuaud, qui voue une ferveur sans limite à son jardin et aux roses s'y épanouissant par milliers, de la fin mai aux premiers frimas. En ce royaume, 827 rosiers de 504 variétés différentes s'expriment. Pétales ciselés pour les unes, coloris délicats ou parfums voluptueux pour d'autres, Brigitte veille au bien-être de ses belles. Une taille juste, de l'engrais sans trop en donner, pas l'ombre d'une mauvaise herbe, ce qu'il faut d'eau au bon moment… « *Je leur parle aussi, je les complimente.* » Un beau feuillage, une nouvelle pousse, rien n'échappe à sa vigilance. « *Et ça fonctionne.* » En revanche, le rosier fainéant qui ne fait pas d'effort malgré ces bons soins se retrouve mis à la porte de la roseraie au bout de deux ans. Le cas du « Pierre de Ronsard », coqueluche des jardins ! À l'inverse, le réputé très difficile « Mrs. Anthony Waterer » a épaté plus d'un créateur de roses. « *Chez moi, il atteint 2,50 m de hauteur, 1,20 m de large et fleurit non-stop avec 500 roses épanouies en permanence.* » Pour limiter la prolifération des indésirables, Brigitte fait appel aux bêtes à bon Dieu : les coccinelles. « *Il y en a des milliers ! Ce sont de véritables ogres à pucerons. Je n'utilise aucun traitement chimique.* » Mésanges, merles siffleurs, chardonnerets, nichent au cœur même des rosiers. Eux aussi apportent leur contribution. « *L'hiver, je fournis nourriture et couvert à tout ce petit monde et, l'été, ils débarrassent mes roses des parasites.* » Un échange de bons procédés !

Annette Fluneau

En savoir plus

3, rue des Ormeaux
Tél. 02 54 44 22 28
Visite : en juin et juillet, samedi de 14 h à 17 h – Août et septembre, sur rendez-vous.
Entrée libre
www.roseraie-cormeray.fr

Sabrina Clamens a créé À dos d'âne *en 2010.*

© Photos : N. Derré

TOUR-EN-SOLOGNE

FLÂNERIE *à dos d'âne*

Sabrina Clamens est tombée amoureuse des ânes il y a quatre ans, un peu par hasard. « *Nous avons adopté une petite fille venant d'Inde et nous cherchions une activité à partager ensemble, pour qu'elle puisse s'intégrer à la famille. Nous sommes partis quatre jours en randonnée avec deux ânes, ce fut un moment magique.* » Sabrina décide de faire partager aux autres ce qu'elle a vécu en Aveyron et crée *À dos d'âne* en 2010. Le principe ? Proposer des randonnées à pied avec un âne qui porte les affaires… et les jeunes enfants. Ceux-ci accompagnent ainsi leurs parents sans avoir les contraintes de la marche. L'âne est un compagnon de route à part entière. « *C'est un animal très attachant qui s'entend bien avec les enfants et qui permet de créer un lien avec les personnes croisées en chemin.* » Sabrina propose différents itinéraires à la carte, allant de deux heures à plusieurs jours. Au départ de Tour-en-Sologne ou de Cheverny, les randonneurs peuvent se promener en toute autonomie. *À dos d'âne* met aussi à disposition ses animaux pour des goûters d'anniversaire, sur place, dans les châteaux alentour… voire à domicile ! Une façon sympathique de se balader en famille ou entre amis qui a valu à la structure un Top du tourisme « famille » en 2012.

Frédérique Monnier

En savoir plus

Tél. 02 54 79 27 30 et 06 84 25 71 69
www.cheverny-adosdane.com

Retrouvez la vidéo présentant *À dos d'âne* sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

Coup de cœur

« Le château du Moulin à Lassay-sur-Croisne et son musée de la Fraise. C'est un endroit magnifique qui me rappelle mon enfance. J'aime aussi le château de Villesavin, qui a été l'un de mes premiers partenaires. J'ai beaucoup d'affection pour M. et M^me^ de Sparre qui m'ont encouragée et aidée quand j'ai lancé À dos d'âne. »

Après son travail au golf, Stéphane Jouannest joue de la batterie dans un groupe d'amis.

© N. Derré

CHEVERNY

DU GREEN *au jazz*

Ce mardi d'avril, le soleil brille sur le Loir-et-Cher. Au golf de Cheverny, Stéphane Jouannest, 52 ans, s'installe d'un pas tranquille à l'ombre, dans le bar : « *Je travaille toute la journée dehors, je préfère rester à l'intérieur.* » Son métier ? *Greenkeeper*, un anglicisme qui désigne le responsable de l'entretien d'un terrain de golf. Sur les 135 hectares du domaine, 40 sont en gazon. « *Au printemps, on consacre beaucoup de temps à la tonte. Le green*[1]*, qui s'étend sur un hectare, doit toujours être à 3 mm. On le coupe tous les jours.* » Stéphane travaille ici depuis vingt-cinq ans et gère une équipe de cinq personnes : « *J'aime la proximité avec la nature, j'ai toujours voulu faire ça.* » Son temps libre, il le consacre, entre autres, au festival Jazzin'Cheverny, dont il assure la programmation. « *Je choisis en fonction de mes goûts, mais, surtout, j'essaie de satisfaire tous les publics, avertis ou non.* » Un souvenir marquant ? « *J'en ai plein. Par exemple, le concert du violoniste Didier Lockwood, en 2009. Il y avait un monde fou.* » La musique, Stéphane est tombé dedans petit. « *J'ai été élevé au son du piano.* » Son père, Gérard Jouannest, compositeur et pianiste, était l'accompagnateur de Jacques Brel sur scène, puis celui de Juliette Gréco, qu'il épouse en 1989. À 18 ans, Stéphane découvre le jazz et « *tout le reste* [lui] *paraît alors insipide* ». Il écume les festivals : « *J'ai vu les grands, Ella Fitzgerald, Count Basie…* » Le cru 2013 de Jazzin'Cheverny, avec Manu Dibango en tête d'affiche, promet encore de belles émotions.

Monique Buron

1 - Au golf, le green est la zone de gazon tondu ras au centre de laquelle se trouve le trou.

En savoir plus

Jazzin'Cheverny,
du 27 au 30 juin
www.jazzin-cheverny.com
(Voir aussi en pp. 55-57)

Coup de cœur

« Le cépage romorantin qui donne le vin AOC Cour-Cheverny. Il se déguste de l'apéritif au dessert selon la vinification : sec, demi-sec ou doux. À goûter à la Maison des vins, *1, avenue du Château à Cheverny. »*

Label pour Cheverny

Bonne nouvelle : la commune de Cheverny vient d'être promue « Station de tourisme ». Ce label récompense la qualité de l'accueil, de l'hébergement et des animations. Une reconnaissance qu'elle est la seule à détenir dans le département. Bravo, Cheverny !

SAINT-LAURENT-NOUAN

PORT *D'antan*

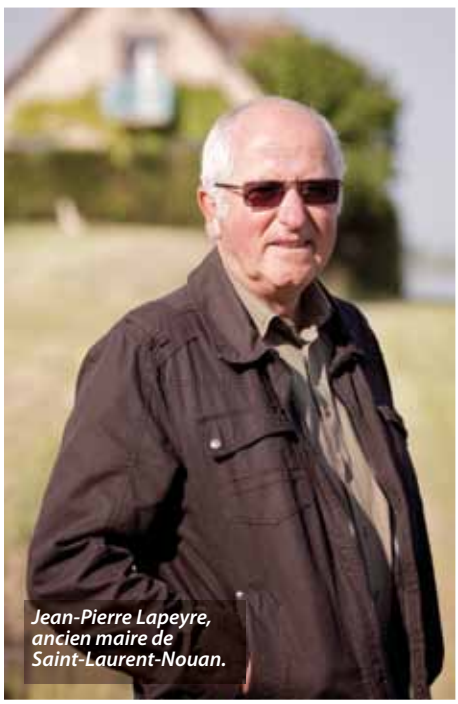
©Photos : J. Letot

À peine arrivé sur le port du Cavereau et quelque chose laisse à penser qu'on est ailleurs… Jean-Pierre Lapeyre, notre guide pour l'occasion, nous accueille avec son accent bordelais tandis que les faux airs bretons de la petite maison aux volets bleus invitent déjà au voyage. Nous ne sommes pourtant qu'à quelques encablures de Blois, dans la commune de Saint-Laurent-Nouan où Jean-Pierre Lapeyre a débarqué voilà plus de trente ans. Recruté à la sortie de son école dans la centrale nucléaire de Saint-Laurent-des-Eaux qu'il voyait se construire depuis le train, il s'installe en Loir-et-Cher presque par hasard. Un hasard qui fait bien les choses puisque Jean-Pierre et sa femme, originaire de Maubeuge, ne sont jamais repartis ! Plus qu'adopté par les Laurentais (ou Nouannais), il est maire de la ville de 2001 à 2008 après deux mandats en tant qu'adjoint. Il s'investit également dans une association de généalogie et d'histoire locale. Ainsi Jean-Pierre est-il devenu, au fil des ans, la mémoire de Saint-Laurent-Nouan.

Sous une bise aux effluves de glycine, Jean-Pierre raconte que tout a commencé le 5 août 1824 lorsque le roi Louis XVIII approuva la construction d'un port à Saint-Laurent-Nouan. Dès lors, le Cavereau devint un port d'escale, spécialisé notamment dans le transport de blanc[1] extrait sur place. Les vestiges de l'ancienne capitainerie et du bar de la place témoignent d'une activité soutenue jusqu'au début du XX[e] siècle. De nos jours, une association des habitants de ce petit écrin fait revivre le port en organisant chaque année une brocante et une soirée dansante à l'occasion des feux de la Saint-Jean. Si vous passez par là, une escale s'impose…

William Chancerelle

1 – Craie blanche servant notamment dans la construction de bâtiments.



Jean-Pierre Lapeyre, ancien maire de Saint-Laurent-Nouan.

La **VALLÉE DU LOIR** *vue du ciel*

1

Vue d'en haut, la vallée du Loir est encore plus belle. Forêts à perte de vue, villages pittoresques, châteaux de légende, histoire gravée dans la roche… Laissez-vous surprendre par la douceur de ses paysages.

4

© Photos : A. Charron

2

1 – Lavardin
2 et 3 – Château de Rochambeau, Thoré-la-Rochette
4 – Forêt près de La Chapelle-Enchérie
5 – Les bords du Loir
6 – Le blé au printemps

Retrouvez une vidéo du vol et d'autres images sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

3

5

6

© M. Lartigue

En matière de gourmandises, le Loir-et-Cher a su faire sa place dans le paysage national. Le voyage se poursuit avec une agricultrice d'un genre nouveau, des chefs atypiques ou venus d'horizons lointains, un boulanger-sculpteur et une fromagère reconvertie. Une invitation à ouvrir la carte des délices en toute convivialité.

La carte des délices

MAZANGÉ

ESCARGOTS *EN MODE BIO*

L'élevage des escargots se fait de fin mai à fin septembre.

© Photos : M.Lartigue

Dans sa ferme hélicicole, Lisa Lamontre reconnaît : « Je souhaite que mon activité reste artisanale. »

Au hameau Vauchalupeau, sur les hauteurs de Mazangé, Lisa Lamontre semble être dans son élément. Elle sourit, le visage pur, les traits réguliers. « *J'ai toujours su que je ferais un métier lié à l'écologie, où je pourrais être dehors* », dit-elle. À 33 ans, la jeune femme est devenue agricultrice sous l'enseigne *Escargots du Loir*. Née en Champagne-Ardenne, elle s'oriente vers un BTS en agroalimentaire puis poursuit ses études à l'Institut Pasteur de Lille. Après avoir été salariée durant huit ans, elle cherche « *une idée pour renouer avec la campagne* ». Avec son compagnon, elle quitte la région parisienne et s'installe, début 2011, près de Vendôme. « *La vallée du Loir nous a tapé dans l'œil. Ici, une certaine partie de la population est sensible au bien-manger.* » Depuis, Lisa élève des escargots « bio », entre fin mai et fin septembre. En 2012, elle démarre avec 75 000 bêtes dans un parc de 300 m^2. Cette année, la surface a doublé ! À maturité, les mollusques hibernent, placés en filets dans la pénombre. Ce n'est qu'une fois endormis qu'ils sont plongés dans l'eau bouillante. « *C'est important par rapport à mon éthique. Je veux faire les choses bien. Mais la première fois, j'ai eu un pincement au cœur.* » Ce qui lui plaît dans son métier ? « *La variété ! Élever, transformer et vendre.* » Ses créations originales – escargotines pour l'apéritif, feuilletés à la provençale… – se trouvent dans plusieurs Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) et sont vendues à la ferme, vendredi entre 16 h et 20 h. Les semaines impaires, Lisa est présente sur les marchés : mercredi et vendredi à Vendôme, samedi à Montoire-sur-le-Loir. Deux restaurants vendômois – *Le Terre à TR* et *Le Capricorne* – ont adopté ses gastropodes. Pour l'avenir, Lisa a plein d'idées : « *Créer cet automne un laboratoire pour transformer les produits sur place.* » Et développer de nouvelles recettes gourmandes ! Elle avoue : « *Avant, je n'avais jamais mangé un escargot de ma vie. Mais ça, c'était avant…* »

Anne Sarazin

En savoir plus

www.escargotsduloir.fr
facebook.com/EscargotsDuLoir

Coup de cœur

« Vadrouiller à vélo au hasard des petites routes de campagne, aux environs de mon hameau, et découvrir, au détour du chemin, un ruisseau bouillonnant, une vue dégagée sur les champs, une vieille bâtisse envahie par les lierres. »

Une ambiance conviviale règne à L'Herbe rouge.

© Photos : N. Derré

VALAIRE

BISTROT *de campagne*

Cécile Argondico s'est retrouvée chef par hasard.

Valaire, village de 85 habitants, a la chance d'abriter un bar à vin-restaurant, L'*Herbe rouge*. Situé à côté d'un ruisseau, le Saint-Marc, le lieu invite à la détente. Aux beaux jours, les gourmands dînent en terrasse sous une guirlande d'ampoules colorées. Cécile Argondico, « *chef et patronne* », selon ses dires, a repris ce « *bistrot de campagne* » en 2006. Le 1er août, il fêtera ses sept ans ! Vendéenne de souche, elle s'est installée là car « [son] *mari est du coin* ». Ce dernier, vigneron, possède le clos du Tue-Bœuf, aux Montils. La carte des vins (naturels) recèle des pépites venues de toute la France : arbois du Jura, saint-aubin de Bourgogne en blanc, cheverny ou crozes-hermitage de la Vallée du Rhône en rouge. D'emblée, l'ambiance est conviviale : tabourets rouges, cheval en bois à bascule… et lustre réalisé à partir de bouteilles de vin ! « *C'est moi qui l'ai fait,* sourit Cécile. *Il y a beaucoup d'objets de récup' ici.* »

Et qu'est-ce qu'on mange, au fait ? « *Je cuisine ce que j'aime. Je suis autodidacte. En restauration, j'ai beaucoup travaillé au service. Quand j'ai repris ce lieu, le cuisinier est parti… et je me suis retrouvée aux fourneaux* », dit Cécile. En semaine, une formule est proposée avec entrée, plat, dessert (13,50 €). « *La carte varie selon les saisons, les arrivages.* » L'été, le gaspacho, la salade de gambas aux agrumes et quinoa, rivalisent avec une assiette libanaise, un cheesecake ou un riz au lait à l'eau de rose. Côté spécificités, les vins proposés à la carte peuvent s'emporter au prix caviste. « *Des touristes achètent certaines bouteilles* », reconnaît-elle. L'endroit étant vaste (180 m²), elle y organise parfois « *des fêtes de famille ou des mariages, intimes* ». À l'étage, trois gîtes ont même été aménagés. Philosophie de *L'Herbe rouge* ? « *La simplicité, l'honnêteté.* »

A. S.

Coup de cœur

« J'ai goûté des vins de Géorgie, ils sont à découvrir ! (En sélection à la carte.) J'aime aussi beaucoup le temple zen de la Gendronnière, 80 hectares de bois, de champs, un lac. Idéal pour aller se promener. »

En savoir plus

Tél. 02 54 44 98 14 – Le bourg, Valaire. Fermé dimanche soir (sauf juillet et août) et lundi.
www.restaurant-herberouge.com

Pour la recette du cheesecake de Cécile, rendez-vous sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.**

Avec près de 80 variétés proposées, l'adresse est connue des gourmands.

© A. Charron

VENDÔME

TOUT UN *fromage*

La vitrine, décorée selon les saisons d'une vache, de poules…, invite toujours à la gourmandise. Le 23 juin, la boutique vendômoise *Tout un fromage* fête ses quatre ans et demi. Derrière le comptoir, tout sourires, se trouve Stéphanie Daniel. Avant, son univers professionnel était autre : professeur de français, pour adultes, en Angleterre, puis d'anglais à Bordeaux, Blois, Tours, Vendôme… « *Pour moi, l'enseignement n'est pas un métier à faire toute sa vie. Un jour, j'ai réfléchi. Plus jeune, j'aidais ma mère et ma tante dans leur bijouterie à Lannion : j'adorais travailler dans le commerce ! Je voulais vendre quelque chose qui fait plaisir.* » Mission réussie avec l'étal de son enseigne qui comprend près de 80 fromages, en provenance de Rungis, le marché parisien par excellence. Ses produits phares ? « *Le comté fruité 16-24 mois de Marcel Petite, le saint-nectaire fermier, le brie de Meaux* – pour Pâques et Noël, il se parfume même à la truffe – *et le camembert de Normandie, le dernier fabriqué à… Camembert !* » Question découvertes, Stéphanie adore le soumaintrain de Bourgogne, au goût relevé, et le catal, du Lot, plus doux. Elle se réjouit : jusqu'en octobre, elle propose de la vraie *mozzarella di bufala*. La boutique présente aussi du beurre artisanal, des confitures, de la charcuterie espagnole, de l'huile d'olive, etc. Son conseil : « *Mieux vaut manger le fromage à l'apéritif, les papilles sont vierges de goût. C'est une chose extraordinaire qui, à la fin d'un repas, devient le parent pauvre.* » Elle l'apprécie nature, sans pain, avec un verre de vin blanc. Pour des occasions spéciales, elle prépare des « *plateaux traditionnels, des repas tout fromage, voire des buffets où il est découpé dans les règles de l'art* ». Côté projets, en septembre, elle va confectionner des tartes salées à emporter, entières ou en parts. Elle ajoute : « *Je suis ravie de ce que je fais, je suis prête à continuer pour les quinze prochaines années !* »

Anne Sarazin

En savoir plus

26, faubourg Chartrain 41100 Vendôme
Tél. 02 54 23 73 00
www.facebook.com/pages/Tout-Un-Fromage

© Photos : L. Alvarez

Pour Stéphanie Daniel : « Le fromage, c'est magique ! »

Coup de cœur

« Lisa Lamontre, productrice d'escargots bio du côté de Mazangé, les Escargots du Loir. *»*

(Voir aussi en page 48.)

Sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag,** Stéphanie Daniel propose son plateau de fromages idéal pour l'été.

Fabien Potage (au centre, assis) est à l'origine de ce restaurant à l'ambiance 100 % solognote.

© L. Letot

Coup de cœur

« Le Generali Open de France – organisé du 6 au 14 juillet et du 20 au 28 juillet par la Fédération française d'équitation – me permet au fil des ans de rencontrer des gens sympas au restaurant. J'aime aussi les manifestations de ball-trap du Rabot et du Sologne Shooting club, *car je suis tireur passionné. »*

LAMOTTE-BEUVRON

MARMITE *De Rêve*

Aussitôt que l'on pousse la porte de *La P'tite Marmite*, à Lamotte-Beuvron, on se sent bien. Comme chez des amis. C'est Fabien Potage, le maître des lieux, qui reçoit. On le suit dans l'une des salles à la décoration soignée et originale réalisée par Cécile, sa femme, amoureuse de la Sologne. Ce goût du terroir se retrouve aussi dans la cuisine, où les produits frais et de saison ont la primeur dans des menus souvent renouvelés. « *Nous favorisons le plus souvent les produits issus des producteurs locaux* », précise Fabien. Un état d'esprit particulier règne ici. Cela s'explique car *La P'tite Marmite* est avant tout la réalisation d'un rêve pour Fabien. Ce fils de pâtissiers de Bourges n'a pas hésité à associer à son projet famille et amis à d'autres talents. Résultat : une équipe soudée pour un restaurant qui a une âme : Fabien, Cécile, le chef Fabrice Dabon – formé par le chef étoilé Guy Savoy – et Alexandre Poirier, sommelier et serveur. D'autres personnes les rejoignent à la belle saison, notamment lors des événements estivaux organisés au Parc équestre. Comme le rappelle Fabien : « *C'était mon idée, c'est mon projet et c'est devenu notre restaurant.* »

Frédérique Monnier

En savoir plus

38, rue de l'Égalité
41600 Lamotte-Beuvron
Tél. 02 54 88 01 94
restaurant-laptitemarmite@orange.fr
Ouvert le midi du lundi au samedi, le soir du mercredi au samedi et toute la semaine en juillet.

Retrouvez d'autres images et une recette sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

© Photos : N. Derré

VALLIÈRES-LES-GRANDES

PASSEUR *de talents*

© N. Derré

La cinquantaine alerte, Richard Stobiéna conjugue plusieurs vies. À la campagne, l'homme est un boulanger bio qui pétrit son pain au levain du côté de Vallières-les-Grandes. À la ville, c'est un sculpteur sur bois et pierre reconnu, président de la Maison des artisans d'art de Loir-et-Cher. Richard, qui concède dormir peu, trouve son énergie dans un intérêt immodéré pour la transformation de la matière, doublé d'un goût similaire pour la transmission, notamment aux jeunes générations. « *Les métiers manuels sont une formidable source d'épanouissement. Le travail des mains rejoint la réflexion et l'esprit. Il importe de transmettre cela aux jeunes* », dit-il. Fils et petit-fils d'ébéniste, Richard puise sa vocation pour les métiers d'art dans ses racines. D'abord ébéniste, il devient tailleur de pierre après un passage chez les compagnons. Mais, en 2000, un accident du travail lui fait poser les valises à Vallières-les-Grandes. Après avoir un temps exercé le métier de formateur, il décide alors de se reconvertir… et devient boulanger. Avec son épouse, il ouvre en 2002 le *Fournil de la licorne*. Depuis, dans un four « à gueulard » reconstruit à l'identique, il prépare et cuit le pain à l'ancienne. Vendu sur les marchés (Montrichard, Blois, Amboise), dans les magasins bio et aux adhérents de l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) de la Bruyère, le pain de Richard fait la joie des gourmands. Féru d'art roman, notre boulanger-sculpteur aime la douceur de vivre du Loir-et-Cher, en particulier celle du Val de Loire où il puise son inspiration. Mais il apprécie aussi la jolie cité de Blois, où l'on peut admirer ses œuvres à la Maison des artisans d'art. Dans la chapelle Anne de Bretagne, son Christ en gloire, taillé avec des outils du XII[e] siècle, illustre le brio de ce passeur de talents.

Jean-Luc Vezon

Richard Stobiéna a ouvert le Fournil de la licorne *en 2002.*

En savoir plus

Fournil de la licorne
18, route de Pontlevoy
Tél. 07 86 05 57 34

Maison des artisans d'art
Pavillon Anne de Bretagne
3, avenue du Docteur Jean-Laigret à Blois
www.maisondesartisansdart-41.fr

Coup de cœur

« La route des étangs de Sologne, à Saint-Viâtre, et plus généralement la Sologne et sa nature sauvage. Et aussi la démarche "Loir&Cher 2020" et la mobilisation des acteurs locaux. »

Son autre métier, la sculpture.

SAINT-QUENTIN-LÈS-TRÔO

DE LA FINANCE *à La cuisine*

En cette fin mai, le vent souffle dans les tilleuls centenaires du parc du *Manoir de Saint-Quentin*, créant une atmosphère presque fantastique. Là, derrière l'église de Saint-Quentin-lès-Trôo, se niche ce presbytère du XIXe siècle transformé en restaurant. Dès le seuil de la bâtisse franchi, une ambiance raffinée attend le visiteur. Le chef Faï, réservé mais chaleureux, s'exprime en français et en anglais. Né à Hong Kong, il quitte la ville à 18 ans pour Londres où il entreprend des études d'expert-comptable. « *Comme mon père, mais ce n'était pas pour moi.* » Direction New York où il travaille huit ans au département du Trésor américain puis rencontre, en 1992, John Edwards, aujourd'hui copropriétaire du *Manoir*. Un changement de cap s'opère. « *Là-bas, j'ai appris la cuisine, notamment française.* C'est une révélation. *Enfant, je regardais toujours ma mère cuisiner.* » Il retourne alors à Hong Kong, comme second dans un restaurant français réputé. En 1993, Faï découvre le Loir-et-Cher en vacances : « *Je m'y suis senti bien.* » Son rêve de changer de vie se concrétise des années plus tard. « *La France, c'est ma maison spirituelle avec le bon vin, le fromage…* » De 2006 à 2007, il est chef chez *Maxim's* à Genève, puis ouvre un bistrot à Montoire-sur-le-Loir. Mais c'est en juillet 2011 que l'aventure du *Manoir de Saint-Quentin* commence. « *Chaque jour, c'est différent en cuisine, l'inspiration vient tout le temps* », dit-il. Ses plats fétiches ? « *Le canard confit, les quenelles de brochet et le fraisier.* » Recettes 100 % françaises, mais revisitées avec sa fantaisie, sa sensibilité : « *La résultante doit être l'harmonie.* » Il adore les herbes qu'il cultive dans son potager. « *J'ai planté du thym, de la ciboulette de Chine, bientôt ce sera de la citronnelle…* » *Le Manoir* propose aussi des prestations de traiteur (anniversaires, mariages, etc.) et peut accueillir des séminaires. Des travaux sont d'ailleurs en cours à l'étage supérieur pour compléter l'offre. Serein et « *heureux* », Faï confie : « *J'aime beaucoup la campagne, ce lieu est comme un poème de Ronsard. Mon rêve s'est réalisé.* »

Anne Sarazin

En savoir plus

Tél. 02 54 77 54 96
www.lemanoirdesaintquentin.com

« J'ai beaucoup voyagé mais ici la lumière est magnifique », *dit Faï, chef du* Manoir de Saint-Quentin.

© L. Alvarez

Pierre de Ronsard accueille le visiteur.

Coup de cœur

« Je travaille depuis trois ans avec Patrice Colin, vigneron à Thoré-la-Rochette. Il est sérieux et aime son métier comme moi. Son vin est très élégant. »

Le chef Faï a concocté un confit de canard aux cinq-épices. Retrouvez sa recette sur **www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag**

Laetitia Bertrand
n° 1 du jury (étang d'Averdon)

maxime frouin
n° 1 des internautes (Blois-Vienne)

une **pluie** *d'images*

Pour ce troisième concours photo proposé par le Conseil général, près de 130 candidats ont participé. Bravo, ce chiffre ne cesse d'augmenter ! Question votes, les internautes ont cliqué en nombre… avec près de 6 000 participations. Le thème – l'eau – a inspiré de nombreux lecteurs, merci à tous. Deux palmarès ont été établis, celui du jury du Conseil général, composé de professionnels du monde de la communication, et celui des internautes. Pour le premier prix, et pour chaque jury, les lauréats passeront une nuit en cabane, au parc des Alicourts ; pour les deuxième et troisième prix, il s'agit de quatre entrées au Zooparc de Beauval par lauréat. Les clichés gagnants seront exposés à l'Hôtel du Département à la rentrée.
Retrouvez le palmarès complet sur www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.

Autre bonne nouvelle : un nouveau concours est organisé en partenariat avec le festival des Promenades photographiques de Vendôme.
Renseignements sur www.le-loir-et-cher.fr rubrique le mag.

> CHEVERNY, château

FESTIVAL Jazzin' Cheverny

Du 27 au 30 juin

Déjà six ans ! Le festival prend sa vitesse de croisière. Cette année, le château va « swinguer » au rythme de Shai Maestro, Roberto Fonseca, Manu Dibango et d'autres encore. Jazzin'Cheverny, c'est un week-end intense et une ambiance conviviale dans un cadre de rêve !

www.jazzin-cheverny.com

Tarifs : 30 € (abonnement Pass festival), 20 € la soirée, 16 € réduit, gratuit moins 16 ans

> CHAON, le village

MUSIQUE CLASSIQUE - JAZZ

Rencontres musicales de Chaon

Du 28 au 30 juin

Durant trois jours, le village de Chaon vit au rythme de la musique classique et du jazz. Les Rencontres musicales de Chaon mêlent, au cœur de la Sologne, des musiciens en devenir – et des artistes confirmés. À savoir : l'Ensemble orchestral du Loir-et-Cher, fait la clôture dimanche 30 juin à 16 h avec Dvořák et Tchaïkovski.

Tél. 02 54 88 46 36 (mairie)

www.rencontresmusicalesdechaon.fr

Tarifs : 10 € (concerts à l'église, gratuit moins de 12 ans)

> SAINT-AIGNAN

MUSIQUE PUNK, SKA ET ROCK FESTIF Castle Fest

Samedi 29 juin

La deuxième édition de *Castle Fest* est prévue samedi 29 juin, sur l'île plage de Saint-Aignan. De 18 h à 1 h 30, huit groupes se succèdent sur deux scènes ! De New Fury, combo originaire de Saint-Aignan versé dans le punk hardcore, à Patatraa, groupe rock-ska-hip-hop, de Grenoble, les festivaliers ont l'embarras du choix...

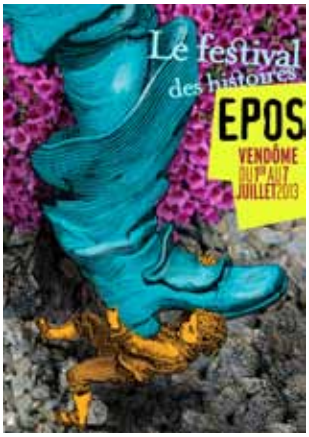
www.facebook.com/pages/Proud-To-Be-Punk-Asso

Tarifs : 7 €, 4 € moins de 16 ans

> VENDÔME et environs

CONTE Epos

Du 1er au 7 juillet



Le festival des histoires, Epos, célèbre sa 8e édition. Au programme : des récits, en journée, au parc Ronsard et dans les environs et, le soir venu, la cour du Cloître va vibrer au son des contes. Jeudi 4 juillet, le chanteur Dick Annergan lit des extraits du *Vieil Homme et la mer*, accompagné en musique. Vendredi 5, le *Mahâbhârata*, épopée indienne mise en scène par la Cie Jeux de vilains, devrait séduire petits et grands...

Tél. 02 54 72 26 76 – www.clio.org

Festival gratuit

> PONTLEVOY, abbaye

MUSIQUE CLASSIQUE Festival de musique de Pontlevoy

Du 5 juillet au 5 août

La 28e édition du Festival de musique de Pontlevoy est prévue du 5 juillet au 5 août, dans l'enceinte de l'abbaye. Au-delà des concerts qui font le succès de l'événement, les organisateurs proposent aussi, pour la deuxième fois, une soirée spéciale jazz, intitulée « De Mozart à Piazzolla ». Autre temps fort : la soirée autour des grands airs russes. Immanquable !

Tél. 02 54 71 60 77

www.festivaldemusique.org

Tarifs : 19 € et 17 € (réduit) : (concerts de 17 h 30) – 21 € et 25 € et 19 € : soir et 23 € (réduit) – Gratuit moins de 16 ans

> MER, Parc de la Corbillière

FAMILLE Parc en fête à Mer

Samedi 6 juillet

Pour sa 2e édition, la manifestation *Parc en fête* fait preuve de créativité. Ça démarre dès 10 h avec une balade contée le long de la Tronne. Ensuite, place à la fête : apéro-concert, lecture de textes dans une yourte, balades en bulles, ateliers de fabrication à partir de matériaux de récup', danse hip-hop, concerts – Wilbie Asbeen, Le Pied de la pompe, HK et les Saltimbanks, DJ... Ça serait dommage de rater ça.

www.ville-de-mer-com>

> THENAY

AUTO RÉTRO 4L International

Les 6 et 7 juillet

Un rassemblement de 4L, une voiture désormais culte, est attendu à Thenay les 6 et 7 juillet. Des milliers de fans de toute l'Europe se donnent rendez-vous en vallée de la Loire. Parade, concours d'élégance, village de producteurs… Un événement unique !
Tél. 06 07 15 24 92
Tarifs : 10 € la journée, gratuit moins 12 ans
www.4linternational.com

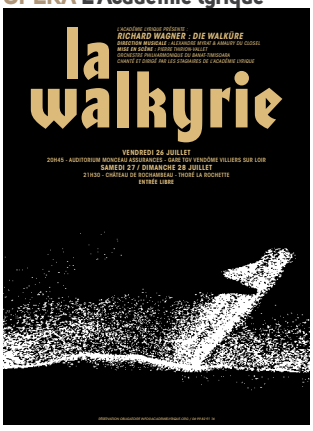
> CHAMBORD Château

MUSIQUE CLASSIQUE
Festival de Chambord
Du 6 au 20 juillet

Le Festival de Chambord 2013 propose une programmation riche. Celle-ci marie musiciens de renom (Nicholas Angelich, Jacky Terrasson…), orchestres régionaux et artistes en devenir. Le répertoire choisi oscille entre le *Stabat Mater* de Scarlatti (concert « hors les murs » à Saint-Dyé-sur-Loire), les *Variations Goldberg* de Bach ou les *Sonates pour piano et violon* de Beethoven, à Chambord. De belles soirées en perspective.
> Jusqu'au 29 septembre, ne ratez pas le nouveau spectacle équestre *Dans la forêt de l'histoire* avec la troupe de Bruno Mellerio.
Tél. 02 54 50 50 40
www.chambord.org
Tarifs : 50 € et 35 € (cat. A) – 25 € et 15 € (cat. B) – Pass Festival : 150 €
> Spectacle équestre : 10 €, 7 € (réduit), 18 € (château + spectacle)

> VENDÔME-VILLIERS & THORÉ-LA-ROCHETTE Auditorium de Monceau assurances, château de Rochambeau

Du 6 au 28 juillet
OPÉRA L'Académie lyrique


RICHARD WAGNER : DIE WALKÜRE
la walkyrie
VENDREDI 26 JUILLET
20H45 - AUDITORIUM MONCEAU ASSURANCES - GARE TGV VENDÔME VILLIERS SUR LOIR
SAMEDI 27 / DIMANCHE 28 JUILLET
21H30 - CHÂTEAU DE ROCHAMBEAU - THORÉ LA ROCHETTE
ENTRÉE LIBRE

L'œuvre de Wagner, *La Walkyrie*, est au programme des stagiaires de l'Académie lyrique, avec trois concerts : vendredi 26 juillet chez Monceau Assurances (gare TGV) et samedi 27 et dimanche 28 juillet, au château de Rochambeau. Des nouveautés sont aussi au programme avec des concerts symphoniques (Mozart, Vivaldi, Wagner) les 19 juillet à Mer, 20 juillet à Montrichard et 21 juillet à Lunay.
Tél. 06 95 53 30 98
www.academielyrique.org
Tarifs : opéra gratuit sur réservation - Concerts symphoniques, de 5 à 18 €

> VALLÉE DU CHER (Pouillé, Seigy, Saint-Aignan…)

FESTIVAL Jazz en Val de Cher
Du 12 au 20 juillet

La vallée du Cher vit en mode 100 % jazz, du 11 au 20 juillet. L'animation bat son plein avec des parades sur les marchés, des dîners concerts et même un stage pratique d'une semaine à Mareuil-sur-Cher… qui donne lieu à un concert. Côté scènes, les musiciens de renom font un détour en Loir-et-Cher : le Big Band de l'armée de l'air avec ses 17 musiciens qui swinguent, la chanteuse Tricia Evy, promise à un bel avenir, ou encore Rhoda Scott et son Lady Quartet.
Tél. 02 54 71 77 23 - resa.otvdc@orange.fr
www.compagniejazz.org
Tarifs non communiqués

> VENDÔME Minotaure et chapelle Saint-Jacques

MUSIQUE Festival international de guitare de Vendôme
Du 20 au 27 juillet

Le Festival international de guitare de Vendôme, orchestré par le musicien Cristobal Pazmino, propose du 20 au 27 juillet sa 17e édition. Comme toujours, il met en lumière des talents du monde entier. Samedi 20 juillet, Tommy Emmanuel, originaire d'Australie, ouvre le bal ; pour la clôture, samedi 27 juillet, place au Trio Joubran de Palestine et à El Macareno Quartet, en provenance directe d'Andalousie.
Tél. 02 54 73 22 72
et 09 83 99 14 08 (billetterie)
www.vendomeguitarfest.com
Tarifs : 15 € et 8 € (chapelle) – 25 € et 18 € (Minotaure). Forfaits possibles.

> ARVILLE commanderie

ANIMATION Fête médiévale
Dimanche 21 juillet

La 6e Fête médiévale propose un voyage dans le temps, dimanche 21 juillet. Théâtre, musique, artisanat pour tous, ateliers friandises ou balades à poney pour les enfants, les visiteurs sont plongés dans le quotidien de l'époque. Évasion garantie.
>Dimanche 18 août, ne ratez pas les *Spectacles équestres* de la compagnie Il était une fois l'histoire…
Tél. 02 54 80 75 41
www.commanderie-arville.com
Tarifs : 7 €, 3 € (5-7 ans)

> SASNIÈRES, jardin du Plessis Sasnières

PLEIN AIR Le jardin fait son cinéma
Samedi 3 août

Pour découvrir le jardin du Plessis Sasnières, rien de mieux qu'une balade nocturne à la bougie… Les chanceux qui assistent, samedi 3 août, à la séance en plein air du film *Intouchables*, prévue dès la nuit tombée, goûteront aux joies d'un soir d'été à la campagne. Une restauration est prévue sur place mais le public peut emmener son pique-nique, ses plaids et ses transats !
Tél. 02 54 82 92 34 – Tarif : 3 €, gratuit moins de 12 ans
www.jardin-plessis-sasnieres.fr

> CHEVERNY, village

ARTS DE LA RUE L'Écho du caquetoire
Du 9 au 11 août

Depuis six ans, la place de l'Église de Cheverny s'anime le temps d'un week-end estival. Du 9 au 11 août, petits et grands sont conviés à l'*Écho du caquetoire*, une fête populaire où les spectacles foisonnent : cirque, marionnette, théâtre, mime, etc. Un esprit bon enfant flotte sur cette manifestation magique : à recommander !

Tél. 02 54 79 97 78 (mairie) – Gratuit
www.mairie-cheverny.com

> MONTOIRE-SUR-LE-LOIR, quartier Marescot et Musikenfête

ÉVÉNEMENT Festival de Montoire

Du 13 au 18 août

Cette année, le Festival fête ses 41 ans. Un anniversaire célébré avec des troupes venues des Philippines, d'Afrique du Sud et même de Corée du Sud ! Cet événement, unique en Loir-et-Cher, fait un tabac : pourquoi ne pas y aller pour découvrir les folklores d'ailleurs ?

Tél. 02 54 85 35 16
ww.festival-montoire.com
Tarifs : de 12 € à 20 € (gala d'ouverture), de 9 € à 13 € (autres)

> VENDÔME

VOYAGE EN IMAGES

Promenades photographiques

Jusqu'au 15 septembre

L'été, avec les Promenades photographiques, Vendôme devient une galerie à ciel ouvert. L'édition 2013 propose 23 expositions à découvrir en flânant. En tête d'affiche : *Les Gens d'ici... Portraits des familles du Loir-et-Cher*, de Peter Knapp, présentée au Manège Rochambeau. Une invitation à découvrir le département à travers ceux qui l'habitent et en font la richesse.

Tél. 02 54 72 02 47 – Entrée libre
www.promenadesphotographiques.com

> ROMORANTIN-LANTHENAY, Espace automobiles Matra

AUTO Alpine s'invite chez Matra

Jusqu'au 17 novembre

En Sologne, un événement en fait rêver plus d'un(e) ! Deux marques mythiques des années 1960-1970 sont réunies à travers l'exposition *Alpine s'invite chez Matra*. Pour vibrer devant ces bolides *vintage*, rendez-vous à Romorantin-Lanthenay.

Tél. 02 54 94 55 58 – www.museematra.com (Jusqu'au 15 septembre, ouvert tous les jours).
Tarifs : 5 €, 3,50 € (réduit), gratuit moins 8 ans

> BLOIS, Expo 41

DÉPARTEMENT Loir-et-Cher 2020, L'Expo

Jusqu'au 15 septembre

Depuis septembre 2012, la démarche Loir&Cher 2020 est en route. Pour revenir sur l'histoire du département, présenter les résultats de la grande concertation publique et pour plonger dans l'avenir du territoire, rendez-vous à Expo 41, pour voir *L'Expo* de l'été...

Tél. 02 54 58 89 07
www.loiretcher2020.fr
Entrée libre

> CHAUMONT-SUR-LOIRE, Domaine

ART ET PAYSAGE

Festival international des jardins

Jusqu'au 20 octobre

Cette année, le Festival international des jardins a pour thème « Jardins de sensation ». Surprises et poésie au rendez-vous.
> Jusqu'au 31 décembre.
Ne ratez pas les superbes vitraux de l'artiste Sarkis dans les combles du château... L'occasion de visiter le Chaumont secret...

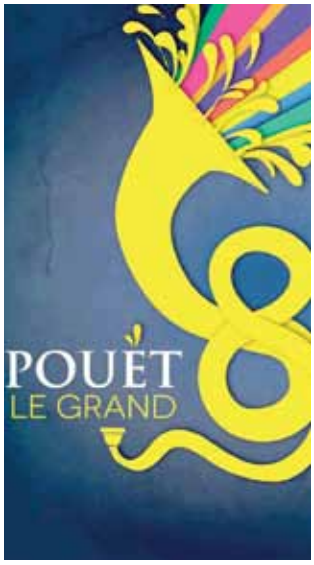
Tél. 02 54 20 99 22
www.domaine-chaumont.fr

>SAINT-AGIL

CIRQUE EN FÊTE

Festival Pouet !

Les 20 et 21 septembre



Basé à Saint-Agil depuis neuf ans, le Cheptel Aleïkoum est un collectif artistique où riment cirque, fanfare et partage. Créé en 2005, le Festival Pouet ! permet la rencontre du public avec des artistes venus d'horizons divers. Durant deux jours, spectacle de cirque, concert et surprise se succèdent sous le chapiteau du Cheptel Aleïkoum et font battre le cœur de la campagne. Inévitable !

Tél. 02 54 89 74 36
et 06 73 53 80 48 - Tarifs : 5 € la soirée, 8 € les deux jours, 1 € moins de 13 ans, gratuit pour les enfants de moins d'un mètre, 20 € groupes de 5 personnes
www.cheptelaleikoum.com

Le Loir-et-Cher sur le Web

LOIR-ET-CHER

CONSEIL GÉNÉRAL

Votre département est l'un des plus actifs sur la toile :
sites Web, facebook, twitter, blogs...

Ces outils sont les vôtres

Vous êtes les premiers ambassadeurs du Loir-et-Cher,
soutenez votre département en ligne

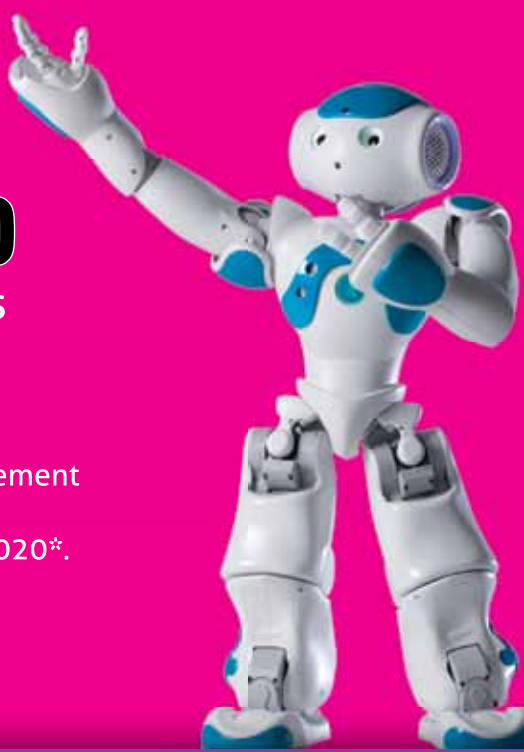
Partagez !

rendez-vous sur le-loir-et-cher.fr

Le Conseil général de Loir-et-Cher présente

Loir&Cher 2020*

L'eXPO



Venez rencontrer NAO
1er robot humanoïde français

Une exposition qui présente votre département
tel que vous l'avez décrit, pensé, imaginé
en participant à la démarche **Loir&Cher** 2020*.

Gratuit – ouvert à tous

du 28 juin
au 15 septembre 2013

entrée libre - 7j/7 de 14 h à 18 h
rue de la Voûte-du-Château
face au château de Blois
www.loiretcher2020.fr

LOIR-ET-CHER
CONSEIL GÉNÉRAL

Expo 41
L'ESPACE D'EXPOSITIONS
DU LOIR-ET-CHER

PARTENAIRES

MATRA · L'Atelier St Michel · NEOLUX LED LIGHTING SOLUTIONS · mac CC · orange · legrand

Portrait intime du Loir-et-Cher

Les gens d'ici…

par Peter Knapp

EXPOSITION

21 JUIN / 15 SEPT.

VENDÔME

Entrée libre

Promenades PHOTOGRAPHIQUES

LOIR-ET-CHER CONSEIL GÉNÉRAL

Une coproduction Promenades Photographiques - Conseil général de Loir-et-Cher